

BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL





Calheiros sombreados

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Editado, mensalmente, pela SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ, em
continuação à "Revista do Instituto do Café do Estado de São Paulo")

Sede: Rua 15 de Novembro, 111 - 19.º and.

SÃO PAULO - BRASIL

ANO XXXV

OUTUBRO DE 1960

N.º 404

Sumário

COLABORAÇÕES:

J. B. Ferraz de Menezes Jr. e

Bento Augusto de Almeida Bicudo — Observações técnico-científicas sobre os componentes do café

A. Carvalho — Colheita do Café

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Conhecimento da Biologia da broca do café e o combate à praga — J. Bergamin

Aumentaram as importações de café pela Itália-1959

Contrôle de ervas daninhas durante a colheita do café — José Calil

Exportações mundiais de café — 1959

ATOS OFICIAIS:

Instituto Brasileiro do Café — Resolução n.º 176, de 8-9-960. Comunicados: 60/101, 60/106, 60/108 e 60/109, de setembro de 1960

Semana "Luís de Queirós"

Quotas de exportação dos países membros do Convênio Internacional do Café

O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — N. York, agosto de 1960)

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 417, setembro de 1960

Quadros diversos sobre o movimento cafeeiro



AOS NOSSOS LEITORES

O BOLETIM DA SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ editado, mensalmente, em continuação à REVISTA DO INSTITUTO DO CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO — publicação de caráter técnico e informativo, de **distribuição gratuita e exclusiva** desta S.S.C. — constitui uma contribuição do Govêrno do Estado de São Paulo a todos quantos acompanham com interêsse os problemas da cafeicultura brasileira: o grande problema nacional.

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

NOSSA CAPA :

FORMAÇÃO DE CAFÉZAL — Em nossas atuais condições climáticas, a irrigação nos cafèzais se vai tornando cada vez mais necessária. Melhores resultados serão obtidos se uma boa técnica presidir à instalação e aplicação do processo irrigatório. Cumpre, pois, mandar proceder, por técnicos competentes, aos necessários cálculos e instalações. É indispensável, também, que o solo e a cultura tenham recebido, preliminarmente, calagem e adubação: o cafeeiro debilitado pela falta de alimento não agradecerá em nada a irrigação.

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO



Cafeteiro em flor

OBSERVAÇÕES TÉCNICO - CIENTÍFICAS SÔBRE OS COMPONENTES DO CAFÉ



J. B. FERRAZ DE MENEZES JR.
E
BENTO AUGUSTO DE ALMEIDA BICUDO

1. Introdução

A julgar-se pela opinião universal dos mais eminentes cientistas que se dedicaram ao estudo do café, trata-se de bebida estimulante e nutritiva, altamente benéfica ao organismo humano.

É evidente que os componentes químicos são os responsáveis pelas propriedades farmacodinâmicas do café-bebida.

Na realidade, os efeitos que conhecemos, até então, produzidos pelo infuso do café, são os emprestados pela cafeína (trimetilxantina), muito embora os demais componentes tenham também papel de destaque e sejam indispensáveis como agentes terapêuticos.

Assim, as propriedades farmacodinâmicas do café-bebida são idênticas às das beberagens xânticas (café, chá, noz de cola, guaraná e mate), devendo incluir-se nesse rol o cacau, em decorrência da teobromina e por conter pequena porcentagem de cafeína.

Na literatura científica, relacionada com os componentes químicos do café, constata-se, em muitos casos, a falta de dados precisos, principalmente no que se refere à fonte de origem do produto examinado. Paira sempre a dúvida se os dados foram obtidos das sementes do café cru, do café torrado-móido ou do seu infuso, bem como de determinadas espécies ou variedades.

Estas falhas prejudicam os trabalhos e os estudiosos do assunto não encontram elementos básicos e principalmente, comparativos, chegando-se à conclusão de que os componentes químicos do café, quer cru, torrado, móido ou infuso estão a reclamar

um estudo criterioso, fundamentado em bases técnicas e científicas.

Todo e qualquer trabalho científico deve ter um ponto de partida, estar escudado em alicerces sólidos e indestrutíveis e cercado dos meios que a moderna tecnologia propicia hoje aos estudiosos do assunto e que faltavam no passado.

A exceção da cafeína, muito pouco se sabe da forma pela qual atuam os demais componentes do café.

Feitas estas considerações, vamos procurar justificar o nosso ponto de vista, indicando os meios para a realização de um estudo mais objetivo em que sejam corrigidas as falhas já apontadas.

Como ponto de partida, dentro do que é lógico, devemos estar perfeitamente orientados sobre a origem e a forma de preparo do café-bebida a ser analisado, nos quais se enquadram dados importantíssimos que, até então, têm sido relegados a um plano de quase total esquecimento,

tais como: *zona de produção, espécie, variedade, tipo, bebida* (mole, dura ou Rio) do café em grão; *tratamento a que foi submetido* (se de terreiro ou despulpado); *torração* (branca, média ou apertada); *forma e proporção pela qual foi preparado o infuso* (café-bebida). Como se verifica, estas providências demandam um trabalho de equipe, onde o agrônomo, o classificador de café e o químico, estejam presentes.

O químico, de posse dos elementos acima mencionados, inicia o seu trabalho analítico, conhecendo pormenorizadamente o produto e evitando, assim, dúvidas e controvérsias.

Vários fenômenos podem influir na qualidade e sabor do café-bebida, e alguns são possíveis de serem eliminados através de uma padronização técnica e conseqüente medida legal, como teremos oportunidade de expor, logo a seguir, no que se refere ao ponto ideal de torração, moagem e no preparo do infuso.

2. TORRAÇÃO

As sementes de café, livres de seus envoltórios, sofrem, por meios mecânicos, torração a temperaturas que atingem de 200° a 250° C, dando origem à formação de novos produtos, principalmente aromáticos e oleosos, entre os quais são comumente cita-

dos, o *cafeol* e a *cafeona*, enquanto que inúmeros outros constituintes são desdobrados e alguns parcialmente destruídos ou volatilizados, dependendo, naturalmente, do grau de torração a que o café foi submetido.

3. Padronização técnica e legal

Já foram realizados, desde dezembro de 1950, pelo Instituto Adolfo Lutz, mais de 35.000 exames microscópicos de café torrado e moído, atendendo aos órgãos fiscalizadores. Incumbidos que somos das referidas análises, tivemos a oportunidade de constatar que a torração do café, destinado ao consumo interno do país,

é irregular e absurda mesmo, em alguns casos.

Encontramos cafés excessivamente torrados, enegrecidos, quase carbonizados, os quais, em conseqüência das transformações dos princípios empíreumáticos empresta a um café de bebida mole e suave, um gosto amargo e mesmo repugnante. Em outros

casos encontramos cafés cuja torração era excessivamente branda, prejudicando conseqüentemente, não só o paladar como diminuindo a produção normal do número de xícaras.

Pelo exposto, está provada a necessidade de se enquadrar a torração de café dentro de uma faixa de coloração padronizada para um ponto ideal de torra, em que um limite mínimo e máximo de tolerância não alcance a faixa de torração branda ou torração excessiva.

4. PREPARO DO INFUSO

Em nosso país, o preparo do café-bebida é feito por três processos distintos, a saber:

Processo de infusão — Coloca-se em coador, quase sempre de flanela, determinada quantidade de pó de café e deita-se sobre o mesmo, a água em ebulição. Mistura-se, com o auxílio de uma colher, o pó com a água; esta atravessa o pano do coador carregando, em parte, o que é solúvel.

Processo de decocção — Coloca-se determinada quantidade de pó de café na água em ebulição, deixa-se levantar novamente a fervura, mistura-se o pó com a água e filtra-se em coador.

Processos mecânicos — São os relacionados com as máquinas a vapor e pressão que extraem do café em pó não só os seus princípios solúveis, como grande parte dos insolúveis, os quais podem, muitas vezes, ser prejudiciais ao paladar do café. Por este processo, com uma menor quantidade de pó, obtém-se maior quantidade de infuso, comparativamente aos dois processos de coador, anteriormente citados.

Os processos de infusão e decocção, em que é usado o coador, predominantes nos usos e costumes do

Com o farto material de que dispomos, iniciamos o estudo do problema relacionado com a torração irregular do café, bem como da textura do pó, que também necessita ser uniformizada, frente à desigualdade de granulação, as vezes anormal, como temos constatado.

Este trabalho possibilitará aos órgãos fiscalizadores baixarem a competente regulamentação a respeito.

nosso povo, produzem uma bebida bastante apreciada pelos consumidores, quando preparada com os necessários cuidados, nas devidas proporções e com pó de café de boa bebida.

O primeiro processo citado, de infusão, é o que aconselhamos no preparo da bebida, pois, o café em pó não deve sofrer fervura que altera, de forma prejudicial, o seu paladar.

É necessário esclarecer que, em ambos os processos de coador, os princípios extrativos não são totalmente retirados do pó, não havendo os prejuízos que ocorrem nos processos mecânicos que forçam a extração. Esclarecemos que nos processos de coador a que fizemos referência, há uma perda de infuso, que fica retido no café em pó e no pano do coador, estimada em cerca de 30%.

Feita a indicação do processo mais aconselhável para o preparo do infuso do café, tendo-se em vista os seus componentes sápidos e aromáticos, ponderamos sobre a necessidade da sua padronização técnica e legal, a exemplo do que aconselhamos para o processo de torração e moagem do café, já que existe método analítico oficial a respeito do assunto e pelas razões que teremos oportunidade de expor, a seguir:

5. Padronização técnica e legal do infuso do café

Qualquer cidadão de espírito observador, verificará que existem inúmeros estabelecimentos de venda do café-bebida, onde o cafêzinho é preparado sem os necessários cuidados técnicos, ingerindo o consumidor uma bebida fraquíssima, comparativamente à de outros estabelecimentos onde se toma um produto licoroso, agradável ao paladar.

É evidente que o maior número de xícaras está em relação a quantidade de água que se adiciona ao pó de café, no ato de preparar-se a bebida. A adição fraudulenta de água no preparo do infuso do café, está perfeitamente limitada a 5 litros de água para 1 quilo de pó, no que dispõe o artigo n.º 215 do Decreto-lei n.º 15.642, de 9 de fevereiro de 1946, que aprova o Regulamento do Policiamento da Alimentação Pública do Estado de São Paulo. A maneira de se combater esta modalidade de fraude foi por nós estudada e motivou o trabalho científico denominado "O CONTRÔLE DO INFUSO DO CAFÉ PELA DENSIMETRIA", que é método oficializado, desde 1955, conforme se verifica da publicação (*Revista do Instituto Adolfo Lutz*, volume 15, número único, pág., 135 a 154), faltando apenas que os órgãos responsáveis pela fiscalização, estendam a sua oficialização a todo o território nacional e ponham o mesmo em execução.

É sabido que a qualidade, segundo a zona de origem do café e ainda, o tratamento de secagem a que foi submetido, influem no seu paladar, mas, como ficou evidenciado, a torração, a moagem e a maneira de se preparar o infuso, também são fatores que colaboram na obtenção de uma boa bebida.

Na preparação do infuso do café, segundo o processo extrativo, reside um dos pontos capitais para o estudo dos elementos solúveis e principalmente insolúveis, responsáveis pelo paladar do café-bebida e, até mesmo, do café solúvel.

Rendemos nossas homenagens aos que, no passado, estudaram os componentes químicos do café, mas, indicamos a necessidade de novos estudos, fundamentados na moderna aparelhagem e nos princípios que já tivemos oportunidade de expor, esclarecendo-se o enigma das complexas substâncias existentes nas sementes do café cru, do café torrado e no café-bebida, muitas das quais não puderam ser isoladas, até esta data, talvez, por falta dos meios de que hoje dispomos e, principalmente, da dedicação total ao estudo do problema.

A favor do nosso desiderato, transcrevemos trecho do artigo publicado na *Revista da Superintendência dos Serviços do Café*, n.º 394, de dezembro de 1959, denominado "CAFÉ SINTÉTICO "já em 1955 os químicos puderam lançar mão de um novo e delicado método de análise, denominado Cromatografia dos gases. O Instituto de Preparo do Café patrocinado pelo Bureau Pan-Americano do Café e pela National Coffee Association, procurou imediatamente êsse novo e poderoso método, iniciando outra fase no desenvolvimento das pesquisas relacionadas com o aroma do café".

Como não poderia deixar de ser, já temos os catálogos e preços da moderna aparelhagem relacionada com a cromatografia de gases e líquidos, cujo custo é um tanto ele-

vado. Verificamos também, que se trata de recurso valiosíssimo para as pesquisas relacionadas com os constituintes do café.

Só nos resta fazer um apêlo aos altos poderes administrativos no sentido de facultarem, ao Instituto Adolfo Lutz, da Secretaria da Saúde Pú-

blica e da Assistência Social do Estado de S. Paulo, os meios para a aquisição de tão útil aparelhagem, tendo-se em vista que, no referido estabelecimento científico, existem técnicos que teriam o máximo interesse em aplicar êste novo processo analítico em suas experimentações.



COLHEITA DO CAFÉ

A. CARVALHO

Eng. agrônomo

A colheita do café é uma operação das mais onerosas e ainda bem pouco estudada entre nós. Quando feita no pano, o produto é bem melhor e mais limpo do que o café de varrição. Raramente e apenas em algumas das plantações instaladas nos últimos anos se faz a colheita da cereja em recipientes apropriados. No Havaí, realiza-se a colheita em recipientes e, como o braço operário é demasiadamente dispendioso, a operação vem sendo estudada com atenção, a fim de estabelecer bases para melhorá-la. Verificou-se que a colheita representa 73 por cento de todo o trabalho necessário para produzir o café na região de Kona e a necessidade colher apenas o cereja torna extremamente difícil a construção de máquinas colhedoras. Com o fim de melhorar a operação, os técnicos propuseram-se, recentemente (Hawaii Farm Science, abril 1960), a estudar os movimentos que o operador faz com as mãos durante a colheita tendo em vista desenvolver métodos e máquinas para suprimir os mais demorados.

Para realizar o estudo do movimento das mãos, fez-se uma fita

da operação de colheita, em "filme" de 16 mm e câmara com 16 exposições por segundo. Equipou-se a máquina com lente telescópica, de modo a poder realizar, posteriormente um pormenorizado estudo de cada um dos movimentos.

Anotaram-se os que são típicos, bem como o tempo para cada um deles. Dividiu-se o ciclo de colheita nos seguintes movimentos: 1) posição — movimento das mãos para uma determinada posição; 2) apreensão — ato de segurar as cerejas com o polegar e o dedo índice ou entre o polegar, dedo índice e o dedo médio; 3) ato de puxar — arrancar as cerejas da haste; 4) remoção — retirada das cerejas; 5) transferência — transferência das cerejas dos dedos para a palma da mão; 6) retorno — retornar a mão para outra colheita.

Convém notar que os colhedores nem sempre executam todos êstes movimentos, embora sejam os mais comuns. Enquanto uma das mãos colhe a cereja, a outra, no geral, segura o ramo. Com muita rapidez, um colhedor poderá completar dois ciclos de colheita, com

cada uma das mãos ou um total de quatro ciclos em 1 segundo. No entanto, a rapidez no geral é bem menor. Na colheita contínua, usando-se as duas mãos, a velocidade mais usual é a de 4 ciclos em cada 2 ou 3 segundos. O tempo de cada uma das fases do ciclo, em porcentagem, foi assim determinado: posição, apreensão, ato de puxar e remoção, 12,5% cada uma; transferência e retorno, 25% cada um.

Para cada dois a quatro ciclos de colheita, o colhedor precisa transferir as cerejas da palma da mão para o cesto, o tempo que pode levar para essa operação varia muito, dependendo da distância a que a mão tem de movimentar-se. Quando a colheita é de ramos inferiores, a ação leva de 1/8 a 1/4 de segundo e, quando os ramos são mais altos ou quando se usa escada, a transferência da cereja da mão para o cesto pode levar de 1/2 a 1 segundo.

As análises dos movimentos levaram a crer que há duas áreas onde se pode estudar o emprêgo de aparelhos mecânicos e eletrônicos. O uso de um "captador mecânico" seria vantajoso. Colocado sob a planta, a operação n.º 5 e a transferência das cerejas da palma da mão para o cesto poderiam ser eliminadas. Em alguns casos, a operação n.º 4 seria também dispensada, desde que o operador não precisasse mover as mãos para perfazer a operação n.º 5. O captador, colocado sob as plantas, elimina vários movimentos desnecessários na colheita. O emprêgo de um pano colocado no chão, tal como se usa entre nós, tem objetivos semelhante tornando a operação mais rápida. No Havai não se usa o pano

porque tem pouca duração devido às condições de clima e porque exige muito trabalho para recolher as cerejas e eliminar as fôlhas.

Os frutos do cafeeiro não amadurecem na mesma ocasião e a diferença notada no tempo gasto nas operações n.os 4 e 6 indica que o operador gasta mais tempo para retornar as mãos, porque precisa decidir para onde levá-las para pegar apenas o cereja. Com o emprêgo de um seletor eletrônico, que separe os frutos pela cor, o colhedor não mais precisará colhêr apenas o cereja de cada roseta, resultando em colheita de maior quantidade de cereja em menos tempo. O emprêgo de seletor eletrônico redundaria em diminuição de produção por área, pois, os frutos verdes ou meio maduros, também colhidos, seriam eliminados. Quando, porém, a operação de colheita é cara, uma redução no trabalho poderia aumentar o lucro por área, mesmo com redução da produção. O aparelho eletrônico também contribuiria para melhorar a qualidade pela eliminação dos frutos imaturos. O emprêgo vantajoso de aparelhos, como os mencionados, depende muito da época de colheita, pois, no início, quando há poucos frutos maduros, por certo não seria econômico. Numerosas pesquisas precisam ser ainda feitas sobre a colheita antes de poder responder às questões que surgem, tanto técnicas como econômicas, para o desenvolvimento desses aparelhos. As observações desses trabalhos, do Havai, no entanto, mostram que há possibilidade de melhorar os métodos de colheita, reduzindo o tempo empregado, pela análise cuidadosa do processo.



Resumos e Transcrições

CONHECIMENTO DA BIOLOGIA DA BROCA DO CAFÉ E O COMBATE À PRAGA

J. BERGAMIN

Eng. agrônomo

A broca do café não mais é um inseto desconhecido. Investigou-se a sua biologia a fundo e os dados biológicos a ela referentes permitem que se façam previsões quanto à possibilidade de novos surtos, desde que sejam postos em confronto com os fatores ecológicos que a possam envolver. Sua etologia — ou conhecimento de seus hábitos — permite que seja atacada com eficiência, em momento preciso. Sua monofagia, que a torna escrava inaforrável do café, permite que se torne adverso o ambiente em que vive, desde que escasseie seu alimento por meio da aplicação de várias medidas. A broca do café não é em suma, a praga que foi. Porque, conhecida como está, é vulnerável de vários ângulos, principalmente na época atual em que o homem pode armar-se com antecedência, com um arsenal de elementos, para dar-lhe combate.

A broca só vive do café. Não se alimenta de outra substância, nem reproduz fora do café. Fora do grão precioso, nenhum abrigo lhe serve, nenhum alimento encontra. Fora do café, é inseto morto.

A antiga modalidade de combate — o repasse — baseava-se nesse hábito monofágico e constituía a mais racional maneira de lutar contra a broca, pois, tirando-lhe os frutos remanescentes da colheita, ela ficava sem abrigo durante o período de entressafras. Provou-se em experiências bem analisadas que, quanto menor fôsse a quantidade de frutos deixada entre uma safra e outra, menor seria a infestação no ano seguinte.

Mas o repasse é operação difícil e onerosa. Muito poucos o praticam. Isso não impede, porém, que se recomende com ênfase uma colheita tão esmerada quanto possível, para diminuir a garantia que a broca encontra nos frutos que permanecem no cafézal, no período compreendido entre a colheita de uma e a frutificação da safra seguinte. Mesmo considerando a elevada eficiência do BHC contra a broca, há razão explícita para essa enfática recomendação.

A broca só encontra duas maneiras para transpor o período de entressafras: pela reprodução e pela longevidade da fêmea.

A reprodução só é possível nesse período quando existe no cafézal uma dessas duas condições: frutos temporões, nos quais a reprodução seria normal, ou frutos velhos, umedecidos por chuvas caídas em julho, agosto e setembro. Sem a existência de frutos em desenvolvimento ou de frutos com um mínimo de umidade, não é possível a reprodução.

A longevidade da fêmea, a maior garantia para a estabilidade da praga nos cafêzais paulistas e paranaenses, é a característica de resistência dêsse inseto. A fêmea vive em média 5 meses, com extremo de pouco mais de 8 meses, apenas abrigada no interior do grão de café. Cêrca de 45% das fêmeas vivem de 7 a 8 meses. Levando-se em conta que em outubro há frutos granados na lavoura, principalmente se o tempo corre bem no inverno, com precipitações razoáveis, depreende-se que 90% das fêmeas nascidas em julho durante a colheita, poderão atingir êsses frutos sem reprodução. Mas, com as precipitações acima admitidas, há reprodução também nos frutos velhos e aquêles 90% ficam engrossados por uma população de fêmeas novas tão volumosa quanto volumosa seja a quantidade de frutos da safra velha, abandonados na lavoura.

O BHC deve ser aplicado quando o nível de infestação atinge 5% dos frutos novos, nível facilmente alcançado, mesmo nos frutos “chumbinho”, se a população deixada na lavoura no período de entressafras fôr muito grande. Mas, se a população fôr pequena, se apenas poucos frutos tiverem sido deixados após a colheita, para abrigo da broca, o grau 5% só será observado muito mais tarde, quando talvez possa ser dispensado o tratamento com BHC. Haverá, pois, uma dilação enorme para a sua primeira aplicação, se tal se tornar necessário, o que redundará, em última análise, em grande economia, sem contar com a redução do prejuízo, que certamente será ponderável.

Aperfeiçoar a colheita não é, pois, satisfazer a um capricho. Tal medida concorre sobretudo para impedir que a broca inicie muito cedo a infestação de elevada porcentagem de frutos novos. (De **O Estado de S. Paulo** — Suplemento Agrícola — 14-9-60)



AUMENTARAM AS IMPORTAÇÕES DE CAFÉ PELA ITÁLIA — 1959

O boletim italiano “Congiuntura Economica”, publicado pelo Instituto per gli Studi di Economia” em seu número de fevereiro, publicou uma análise das importações de seu país no ano de 1959, em que conclui pelo aumento das importações de café no referido ano, em relação ao ano anterior, da ordem de 2,9%. O valor dessa importação foi de 48.118 milhões de liras, tendo figurado como o segundo produto de importação na categoria de alimentação, apenas superado pela carne, cujo valor em 1959 atingiu a 53.357 milhões de liras. (De “O Jornal — Rio — 24-7-960).

CONTRÔLE DE ERVAS DANINHAS DURANTE A COLHEITA DO CAFÉ

JOSÉ CALIL
Eng.^o agrônomo

Técnicos do IBEC Research Institute, estão realizando importantes experiências sobre o uso de ervicidas de pré-emergência para o controle de ervas daninhas durante a colheita de café. Os ensaios preliminares já obtidos mostram que o sistema é altamente vantajoso e bastante econômico, podendo ser introduzido em nosso meio como foi feito em outras áreas produtoras de café, especialmente no Havaí e na Costa Rica.

Foram utilizados dois tipos de ervicidas, o Simazin WP50 e o 2,4-D. Cada produto foi testado em cinco teores diferentes, ou seja, 0, 1/4, 1/2, 1 e 2 kg de ingrediente ativo por hectare de cafézal. Antes da aplicação dos ervicidas, a superfície do solo em toda a área experimental foi limpa por capina feita a enxada, simulando a operação usual de limpeza do solo que é realizada normalmente no início do período de amadurecimento do café. Vários dias mais tarde, foi feita a aplicação dos ervicidas.

Os produtos foram aplicados com um pulverizador de alta pressão (50 libras por polegada quadrada), utilizando-se um bico "tee-jet". Todo o espaço livre fora das saias dos cafeeiros foi tratado, o que montou a aproximadamente 65% da área total do terreno, ou seja, a 6.500 metros quadrados por hectare de cafézal. Foram usados por pé um litro e meio de líquido, isto é, 130 ml por metro quadrado de solo tratado.

RESULTADOS SATISFATÓRIOS

A experiência foi realizada em uma fazenda de Apucarana, norte do Paraná. Os resultados apresentados por ambos os produtos foram satisfatórios, sendo que o Simazin mostrou-se duas vezes mais eficiente do que o 2,4-D, em todas as doses testadas.

Nas parcelas com 2,4-D, houve uma tendência para o restabelecimento gradativo das espécies de folhas largas um tanto resistentes a esse produto, como por exemplo a erva lanceta e a guarda serena. O Simazin foi mais eficiente, quanto ao controle dessas espécies.

A eliminação do crescimento do mato nas parcelas tratadas, em comparação com as testemunhas, facilitou grandemente a "rastelação" e a colheita do café derrigado no chão, o que causou uma economia, quando à mão-de-obra de aproximadamente 67 h/homem por 1.000 pés. Para esta comparação, foi escolhido o tratamento com 2 kg

por hectare de Simazin. Nas parcelas com outros teores de 2,4-D e Simazin, em que o crescimento das ervas daninhas foi proporcionalmente mais denso, não foram coletados dados. Calcula-se, contudo, que uma economia similar em mão-de-obra poderia ser obtida em parcelas que receberam $1\frac{1}{2}$ e 1 kg por hectare de 2,4-D.

Como no caso da rastelação, foi mais fácil a operação de capina manual de após-colheita (esparração), nas parcelas tratadas com ervicidas, tendo sido obtida uma economia de 20 horas-homem por 1.000 pés.

Ambos os tratamentos de ervicidas apresentaram um lucro líquido sobre as testemunhas não tratadas. Em virtude do preço inferior do 2,4-D este material em pregado, a 1 kg por ha deu um

lucro líquido de quase o dôbro do Simazin a $1\frac{1}{2}$ kg por ha. A dosagem de $1\frac{1}{4}$ kg por ha de Simazin daria um lucro ligeiramente maior do que 1 kg de 2,4-D por ha.

Embora as amostras de café para o teste de bebida não tenham sido colhidas do experimento realizado no ano passado, foram tomadas algumas amostras tratadas do mesmo modo com 2,4-D em uma área vizinha. O teste de qualidade está sendo examinado, mas não se notaram quaisquer paladares estranhos atribuídos ao produto químico, confirmando, assim, observações anteriores feitas a esse respeito. Sobre os efeitos do Simazin na qualidade da bebida ainda nada se sabe a respeito, pois os estudos estão sendo realizados. (Da Fôlha de S. Paulo — 5-10-960)



EXPORTAÇÕES MUNDIAIS DE CAFÉ: 1959

Países	Exportação 1959	+ ou — sobre em 1958
Brasil	17.436.233	+ 4.553.773
Colômbia	6.413.380	+ 972.755
Costa do Marfim	1.800.000	— 100.233
Uganda	1.545.000	+ 208.985
Congo Belga-Ruanda-Urandi	1.529.497	+ 373.365
África Ocidental Portuguesa	1.483.200	+ 166.183
El Salvador	1.344.972	— 53.885
Guatemala	1.311.941	+ 107.086
México	1.240.306	— 71.255
Etiópia	750.000	+ 91.816
Costa Rica	700.141	— 70.894
Madagascar	632.132	— 164.883
Indonésia	547.406	— 93.694
Venezuela	512.769	— 72.386
Outros	5.305.536	— 279.594
TOTAL	42.552.513	+ 5.754.487

(Da "Fôlha de S. Paulo" — 15-4-960)

ATOS OFICIAIS

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

RESOLUÇÃO N.º 176

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, no âmbito das atribuições que lhes são conferidas pela Lei n.º 1.779 de 22 de dezembro de 1952, com o intuito de facilitar e tornar mais eficaz o faturamento e pagamento dos cafés das séries de Consumo Interno e de Expurgo,

RESOLVE:

Art.º 1.º — Os cafés das séries de Consumo Interno e de Expurgo depois de devidamente registrados na forma do art.º 30 da Resolução n.º 165, de 24-6-60 (Regulamento de Embarques da safra 60-61), uma vez conferidos, classificados, editados e encontrados em ordem, poderão ser faturados e pagos em qualquer Agência do IBC.

Art. 2.º — Fica revogado o art.º 7.º da Resolução n.º 171, de 7 de julho de 1960 e demais disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 8 de setembro de 1960.

ADOLPHO BECKER
Presidente, interino

COMUNICADO N.º 60/101

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café resolveu autorizar a prorrogação de prazo em caráter irrevogável até o dia 15 de outubro próximo futuro, para a liquidação nos Bancos — pagamento do valor de 30% à vista e assinatura de promissória dos restantes 70% — das operações de compra de cloreto de potássio e de sulfato de amônio feitas por cafeicultores de conformidade com o Comunicado número 115-59, e cujas quantidades ainda estão reservadas por este Instituto.

Rio de Janeiro, 2 de setembro de 1960. — **Adolpho Becker**, Presidente interino.

COMUNICADO N.º 60/106

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café comunica aos interessados, para os devidos fins, que os cafés das quotas COOPERATIVA e DESPOLPADO, destinados ao pôrto de Santos, devem ser encaminhados diretamente para o Armazém XVIII — Externo, naquele pôrto.

Rio de Janeiro, 8 de setembro de 1960.

ADOLPHO BECKER
Presidente, interino

COMUNICADO N.º 60/108

1. A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, em aditamento ao Comunicado n.º 60/100, de 1.º do corrente, no âmbito de suas atribuições e com o intuito de melhor esclarecer aos interessados nas operações de vendas de café realizadas na conformidade do referido Comunicado, vem tornar público o seguinte:

2. As compras no Interior que, de acôrdo com o Comunicado n.º 60/100, seriam feitas contra saques a 90 dias, passarão a ser fechadas parte a 90 dias e parte à vista, sendo os seguintes os valores das letras de câmbio ou duplicatas representativas das vendas:

Cafés no Interior dos Estados de São Paulo, Paraná, Goiás, Mato Grosso e Minas Gerais de produção dos municípios mencionados no art. 9.º da Resolução n.º 171, de 7-7-1960:

— a 90 dias	Cr\$ 2.731,32 por saca
— à vista	Cr\$ 740,80 por saca
Total	Cr\$ 3.472,12 por saca

3. Quando se tratar de cafés já retidos no pôrto de Paranaguá (da safra 1960/1961), aguardando, portanto, liberação dentro da ordem cronológica, serão os seguintes os valores das letras de câmbio ou duplicatas:

— a 90 dias	Cr\$ 2.731,32 por saca
— à vista	Cr\$ 967,34 por saca
Total	Cr\$ 3.698,66 por saca

4. Quando se tratar de cafés já retidos no pôrto do Rio de Janeiro (da safra 1960/1961), aguardando, portanto, liberação dentro da ordem cronológica, serão os seguintes os valores das letras de câmbio ou duplicatas:

a) Cafés de produção dos Estados de São Paulo, Paraná, Goiás, Mato Grosso e Minas Gerais de produção dos municípios mencionados no art. 9.º da Resolução n.º 171, de 7-7-1960:

— a 90 dias	Cr\$ 2.731,32 por saca
— à vista	Cr\$ 967,34 por saca
Total	Cr\$ 3.698,66 por saca

b) Cafés de produção dos Estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro e Minas Gerais de produção dos demais municípios desse Estado, como referido na letra "b" do Grupo III do art. 1.º da Resolução n.º 171, de 7-7-1960:

— a 90 dias	Cr\$ 1.890,92 por saca
— à vista	Cr\$ 1.197,58 por saca
Total	Cr\$ 3.088,50 por saca

5. Quando se tratar de cafés já retidos no pôrto de Vitória (da safra 1960 1961), aguardando, portanto, liberação dentro da ordem cronológica, serão os seguintes os valores das letras de câmbio ou duplicatas:

— a 90 dias	Cr\$ 1.680,80 por saca
— à vista	Cr\$ 998,00 por saca
Total	Cr\$ 2.678,80 por saca

6. No valor das vendas a prazo foram incluídas margens para:

Quanto ao item 2:

Tributos estaduais obrigatòriamente documentados pelas respectivas guias, juros, selos e despesas de financiamento usuais;

Quanto aos itens 3, 4 e 5:

Tributos estaduais, obrigatòriamente documentados pelas respectivas guias, frete (ferroviário ou rodoviário) devidamente pago pelo vendedor, despesas de armazéns gerais liquidadas pelo vendedor até a data da operação, juros, selos e despesas de financiamento usuais.

7. Prevalecem, quanto às entregas, as demais condições estabelecidas no Comunicado n.º 60 100, de 1.º do corrente.

8. Para os cafés das Séries de Consumo Interno e de Expurgo entregue simultânea e juntamente com as correspondentes Séries de Mercado, adquiridas nas condições estabelecidas neste Comunicado e no de n.º 60/100, de 1.º do corrente, ficam os interventores autorizados a adiantar, a seu critério e sob sua responsabilidade, até os valores regulamentares de que cuida a Resolução n.º 171, de 7-7-1960.

Rio de Janeiro, 19 de setembro de 1960.

ADOLPHO BECKER
Presidente, interino

COMUNICADO N.º 60/109

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café comunica que autorizou a distribuição do saldo existente de cloreto de potássio, bem como o atendimento aos cafeicultores que já obtiveram a quantidade de 300 gramas por pé de café, ao preço de Cr\$ 6.000,00 por tonelada, pôsto vagão em São Paulo, com pagamento de 30% à vista e o saldo representado por uma promissória vencível em 15-10-1961, incluindo os juros de 6% ao ano, prevalecendo as demais condições estabelecidas no Comunicado n.º 115/59, de 10 de novembro de 1959.

Tendo em vista a pequena quantidade de cloreto de potássio existente, comunica, outrossim, que o prazo de reserva será de 30 dias da data marcada pelo Escritório Estadual de São Paulo, não cabendo qualquer responsabilidade ao IBC pelo não atendimento dos pedidos que tiverem aquêlê prazo ultrapassado.

Rio de Janeiro, 26 de setembro de 1960.

ADOLPHO BECKER
Presidente, interino

SEMANA “LUÍS DE QUEIRÓS”

Teve início no dia 12 de setembro último, prolongando-se até o dia 17 do mesmo mês, em Piracicaba, a Semana “Luís de Queirós”, promovida pela Sociedade Paulista de Agronomia, com a colaboração da Secretaria da Agricultura, Universidade de São Paulo e outras entidades.

A “semana”, instituída oficialmente, que congregou engenheiros-agrônomos, estudantes de agronomia e agricultores, teve por objetivo reverenciar a memória de Luís Vicente de Sousa Queirós, pioneiro e propulsor do ensino agrônomo no Estado de São Paulo; reunir os engenheiros-agrônomos de São Paulo e outros Estados para o estabelecimento de maior intercâmbio científico e técnico; realizar reuniões para debate de problemas técnicos e científicos da agricultura, pecuária e indústrias correlatas, procurando esclarecer pontos controvertidos, e promover demonstrações práticas, destinadas a lavradores e criadores, distribuindo-lhes publicações e divulgação de métodos racionais de trabalho, bem como as mais recentes conquistas das ciências agrônomicas.

PROGRAMA DA “SEMANA”

Dia 12: Sessão solene de abertura no Salão Nobre da Escola Superior de Agricultura “Luís de Queirós”, em Piracicaba, às 9 horas, falando os profs. Filipe Westin Cabral de Vasconcelos, eng.-agr. Laerte Ramos de Moura e o acadêmico de agronomia Cesar Augusto Canto. Foram entregues os títulos de Doutor “Honoris Causa” aos srs. Carlos Arnaldo Krug, Ângelo Moreira da Costa Lima e Teodoreto de Arruda Camargo. No mesmo dia, às 11 horas, plantio de uma árvore no parque da Escola e colocação de um ramalhete de flores na herma de Luís de Queirós, quando falou o sr. Heitor W. Studart Montenegro; 15 horas — sessão especial na Câmara Municipal em homenagem a Luís de Queirós, que teve como oradores o prof. Manuel Rodrigues Lourenço e o eng.-agr. Teodoro Quartim Barbosa; e às 20 horas, conferência do sr. Renato Costa Lima sobre “A Política Cafeeira do Brasil”.

De 13 a 17: 8 h — Missa em ação de graças na Catedral Diocesana, pelo eng.-agr. Monsenhor Vitor Nickelsburg;

9 h — colocação de flores no monumento de Luís de Queirós, na praça José Bonifácio; 10 h — visitação pública à Escola Superior de Agricultura “Luís de Queirós” e dependências locais da Secretaria da Agricultura; 11,45 h — palavra sobre a data, através das emissoras de Piracicaba, pelos engs.-agrs. Laerte Ramos de Moura e Alceu Osias Martins; 20 h — Show Agronomia, pelos artistas amadores do Centro Acadêmico “Luís de Queirós”, no Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro.

Dia 14: O programa do “Dia do Agricultor” — 9 h — Debates sobre a criação de suínos, sob a orientação da 2.ª Cadeira de Zootecnia, no Pôsto Zootécnico, e palestra do prof. Hugo de Almeida Leme, sobre mecanização da agricultura, no Pavilhão de Engenharia;

11 h — Almôço aos lavradores, no restaurante da Escola Superior de Agricultura “Luís de Queirós”; 13 h — reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia (mesa redonda), no Pavilhão de Avicultura e palestra do eng.-agr. Celso Barbosa Ferraz, sobre “aspectos práticos da cultura do algodão”, na Sala dos Ex-Alunos; 14 h — palestra do eng. agr. Homero Corrêa de Arruda, sobre a cultura de cana de açúcar, sob o título “Viveiros — Produção de Mudas Seleccionadas”, no Pav. de Agricultura; 15 h — palestra do eng.-agr. Valdir de Oliveira, sobre “Aspectos Práticos da Cultura do Milho”, no Pavilhão de filmes instrutivos, no Pav. de Agricultura; e 19 h — jantar de confraternização no Clube de Campo de Piracicaba.

No dia 15: Dia de intercâmbio Técnico e Científico: — 9 h — palestra do eng.-agr. Armando Navarro Sampaio, sobre a silvicultura, no Pavilhão de Horticultura. 9 e 13 h — Reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia (mesa redonda), no Pavilhão de Avicultura; 13 h — palestra do sr. Ciro Werneck de Sousa, sobre Cooperativismo, na Sala dos Ex-Alunos; 14 h — Fórum Paulista de Fruticultura, no Pav. de Horticultura; 16 h palestra do eng.-agr. Fernando Penteado Cardoso, sobre adubação, no Pavilhão de Agricultura

Dia 16: 2.º Dia de Intercambio Técnico e Científico — 9 h — reuniões dos engenheiros-agrônomo dos diversos Departamentos da Secretária da Agricultura; 9 e 13 — reunião da Sociedade Brasileira de Zootecnia (mesa redonda), no Pavilhão de Avicultura; 14 h — palestra do eng.-agr. Ivan Turgueneff Cajueiro, sobre extensão agrícola, no Salão Nobre; 16 h — assembléia da Sociedade Paulista de Agronomia, Salão Nobre; 20 h — conferência do sr. José Bonifácio Coutinho Nogueira, sobre “A Agricultura e a Indústria”, no Salão Nobre.

Dia 17 de setembro — Festa de Confraternização da Classe Agronômica. 9 h — assembléia da Associação dos Ex-alunos da ESA “Luís de Queirós”, na Sala dos Ex-Alunos; 10 h — assembléia de professores, ex-alunos e alunos da ESA “Luís de Queirós”, no Salão Nobre; 13 h — churrasco de confraternização, e 22 h — baile, no Ginásio de Agronomia.



QUOTAS DE EXPORTAÇÃO DOS PAÍSES MEMBROS DO CONVÊNIO INTERNACIONAL DO CAFÉ

A Junta Diretora do Convênio Internacional do Café, cuja reunião, realizada em Washington, terminou no dia 26 de Setembro, anunciou as quotas estabelecidas para a exportação do café dos países membros do Convênio durante o primeiro trimestre do ano agrícola de 1960/61, isto é, Outubro/Dezembro de 1960, bem como as quotas para todo o ano agrícola, de 1.º de Outubro de 1960 a 30 de Setembro de 1961:

(Em Sacas de 60 Quilos)

Países membros	QUOTAS	
	Out./Dez. 1960	Ano 1960/61*
Brasil	4.350.000	17.431.000
Colômbia	1.490.000	5.969.000
Costa Rica	198.000	743.600
Cuba	92.000	312.000
Equador	145.000	455.000
El Salvador	390.000	1.355.000
Guatemala	410.000	1.249.000
Haiti	130.000	550.000
Honduras	10.000	272.800
México	268.000	1.408.000
Nicarágua	55.000	344.000
Panamá	7.000	22.000
Peru	120.000	404.800
Portugal (Angola)	490.000*	1.325.000*
República Dominicana	204.000	440.000
Tanganica, Kenya e Uganda	625.000	2.380.000
Venezuela	110.000	660.000
Zonas de produção francesas	320.000*	1.010.240*
Total	9.414.000	36.332.040

*Excluindo-se os embarques para as Metrópoles



O CAFÉ VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

O seguinte artigo, sobre o café na África Oriental Britânica, foi publicado no número de Julho da Revista Coffee and Tea Industries de Nova York. Seu autor é o Sr. T. M. Loudon, Diretor de Cooperação Econômica da East África High Commisson, em Nairobi, capital de Kenya. Nos últimos seis meses, o Sr. Loudon tem estado Washington, D. C., como representante da África Oriental Britânica nos assuntos do café, atuando como observador nas reuniões da Junta Diretora do Convênio Internacional do Café e como membro do Grupo de Estudo do Café.

A África Oriental Britânica consiste dos Territórios de Uganda, Tanganyika e Kenya. Uganda é um Protetorado, Tanganyika um Fideicomisso das Nações Unidas e Kenya uma Colônia. A área total desses Territórios é de 681.000 milhas quadradas (um pouco menor do que a área do México) e a sua população é de 21.000.000 de habitantes; seu progresso político está se realizando rapidamente, não achando distante a completa independência desses Territórios. O desenvolvimento econômico dessa região começou com as duas principais ferrovias que ligam Dar-es-Salaam ao sul do Lago Vitória em Tanganyika e Mombassa a Kampala, através de Kenya e Uganda. Antes de abertura dessas estradas de ferro, a região não exportava quase nada, achando-se desconhecida e virtualmente isolada do resto do mundo; seu desenvolvimento econômico começou há apenas sessenta e cinco anos, quando seus habitantes não conheciam nem os mais rudimentares recursos mecânicos, como a roda. O valor total do comércio dos três territórios, em 1959, foi de \$700.000.000, sendo as exportações de \$338.000.000 e as importações de \$340.000.000.

O valor das exportações de café em 1959 foi de \$98.000.000, isto é, mais da terça parte do total. A produção de café é a mais importante cultura agrícola (muito mais do que a do chá, cuja exportação no ano passado foi de \$15.000.000), tanto pelo seu volume comercial como pela mão-de-obra que requer. Calcula-se que na África Oriental Britânica cerca de 500.000 famílias dependem diretamente do café como meio de vida, isto é, cerca de 2.500.000 pessoas. Muito maior é o número das pessoas que dependem indiretamente do café, em maior ou menor grau. Qualquer modificação considerável na exportação do café dessa região afetaria pelo menos 25% da sua população.

O cultivo e o tipo de café variam bastante nos três Territórios. Em Uganda em Tanganyika a produção em grande parte (85%) é de pequenas fazendas e não de grandes plantações, como acontece em Kenya, onde, ao contrário, é pequena a proporção (15%) das pequenas fazendas de café. Uganda produz quase que exclusivamente Robustas; Tanganyika, Robustas e Arábicas; e Kenya apenas Arábicas.

“Dos 21 milhões de habitantes dessa região, 20.500.000 são africanos que até há pouco apenas subsistiam, vivendo da lavoura. O café é um dos principais meios pelos quais os Governos dos Territórios estão auxiliando os lavradores nativos a elevarem o seu nível de vida, estimulando-os no cultivo do café e na obtenção de recursos acima dos de simples subsistência. A receita per capita ainda muito baixa, com cêrca de \$70,00 por ano, de modo que qualquer diminuição no valor das exportações de café seria um golpe desastroso para uma economia que está ainda na fase inicial de desenvolvimento.

“O café foi um dos primeiros produtos agrícolas cultivados para exportação, na África Oriental. Os outros mais importantes são o algodão, o sisal, os extratos vegetais, o chá, o piretro, os couros e as sementes oleaginosas.

“É natural que se conjecture por que razão o café e o seu cultivo em pequenas culturas constituam bases tão importantes da economia desses Territórios. Em primeiro lugar não foram ainda descobertos recursos minerais de grande valor na África Oriental Britânica. As únicas produções existentes são as de diamantes, ouro e chumbo em Tanganyika e cobre em Uganda, e não há perspectivas no momento de que se desenvolvam outras produções. O valor das exportações de minerais da África Oriental, no ano passado, não chegou a \$27.000.000; o valor de tôdas as exportações foi de \$311.000.000, sendo a diferença o valor da exportação agrícola, principalmente dos produtos antes mencionados.

“Os Governos dos Territórios da África Oriental Britânica, considerando os produtos agrícolas mais apropriados à região, levaram em conta dois fatores. Primeiro, se tais produtos deviam ou não ser consumidos localmente. Segundo, se tais produtos, para serem exportados, podiam sustentar os gastos de transporte, das áreas de produção para seus respectivos destinos. Em zonas cujo estágio de desenvolvimento econômico ainda é rudimentar, naturalmente é de fundamental importância considerar-se o custo do transporte através do interior do país, custo êsse em geral maior do que o custo do transporte das mercadorias dos portos do país para os mercados de consumo. Embora tal consideração possa parecer à primeira vista estranha, trata-se de um fenômeno que se observa na história de quase todos os países na sua época de desenvolvimento.

Pelas razões acima mencionadas, o escôpo das safras produzidas para exportação, especialmente aquelas que dão receita em dinheiro para os lavradores, tem que ser necessariamente limitado. O café tem tido, pelo menos durante as duas últimas décadas, preços suficientemente altos nos mercados mundiais para assegurar os pesados custos do transporte e de colocação no mercado.

O valor das exportações de café da África Oriental Britânica corresponde à quarta parte do valor de tôdas as importações desses Territórios, em geral. Foi o que se observou em 1959, mas, naturalmente, a proporção varia. Em consequência da queda do mercado do café, especialmente dos Robustas, durante o ano passado, a receita proveniente das exportações de café diminuiu, embora o volume dessas exportações tenha sido maior do que antes. De maneira geral, como dissemos, o valor das explorações de café representa a terça parte do valor das importações gerais, nos três Territó-

rios. Isso não quer dizer, entretanto, que a economia dos Territórios dependa tanto do café como acontece com outros países produtores. Os Territórios estão, entretanto, procurando esforçar-se para estabelecer as suas economias em boas bases, tendo sido empregadas somas, tanto pelos Governos como por empresas particulares, com o objetivo de se conseguir um padrão razoável de serviços sociais, tais como os recursos médicos, educacionais e de comunicações internas. Compreende-se assim que qualquer diminuição na receita procedente das exportações não só tornará mais difícil manter-se os estados de desenvolvimento presente como afetará gravemente as possibilidades de se continuar tal desenvolvimento, especialmente no que respeita ao levantamento dos padrões de vida, acima da simples subsistência. Uma baixa nos preços do café não só causaria tais consequências como implicaria uma diminuição grave nas importações feitas pelos Territórios aos países industrializados, a não ser que se consigam capitais por meios diferentes. Essa situação pode ser observada com clareza nos dados referentes às importações de 1958 e de 1959.

Em virtude das considerações mencionadas, os Governos da África Oriental Britânica e os produtores de café desses Territórios se vêm compelidos a tomar um interesse cada vez maior nos esforços que estão sendo feitos no sentido de se estabilizarem os preços do café nos mercados mundiais. Para a realização de tal objetivo, estão cooperando de forma ativa no trabalho que está sendo levado a efeito pelo Convênio Internacional do Café." (Carta Semanal n.º 1204 — 5-8-960)



PROBLEMA DO CAFÉ PARA O PRÓXIMO PRESIDENTE DOS ESTADOS UNIDOS

Com esse título, apareceu o seguinte artigo, distribuído pela United Press International, no jornal **New York Herald-Tribune** e em muitos outros diários dos Estados Unidos:

"A situação mundial do café, que provavelmente não será uma questão partidária durante a campanha política para as eleições presidenciais, constituirá, entretanto, um grande problema diplomático para o próximo Presidente dos Estados Unidos.

Os peritos comerciais são de opinião que os atuais baixos preços do café não servirão de base para agitação política em nome dos consumidores, como aconteceu no Congresso durante o primeiro quadriênio do Presidente Eisenhower, e no momento não seriam oportunos os debates políticos sobre o Convênio Internacional do Café, o qual estará em vigor até o fim de Setembro de 1961.

Todavia, há motivos para se pensar que o café se torne um fator de importância nas perspectivas da política externa do próximo Presidente.

Ambos candidatos têm a intenção de promover o progresso econômico da América Latina. O café, produzido em 14 dos países latino-americanos,

constitui cêrea de 1/3 das importações totais feitas pelos Estados Unidos à América Latina. A América Latina prospera quando o comércio do café prospera, e sofre quando os preços do café declinam.

Os produtores africanos têm conseguido uma porção cada vez maior do mercado de café dos Estados Unidos, o que vem causando preocupação aos produtores latino-americanos, os quais não têm estado completamente tranquilizados com os primeiros resultados do Convênio Internacional do Café.

A opinião pública na América é suscetível com relação aos créditos e aos projetos dos Estados Unidos no estrangeiro que possam servir para a expansão ulterior da produção de café africana.

Outra consideração de longo alcance com respeito ao café é a evolução do Mercado Comum da Europa. Será que os países do Mercado Comum da Europa comprarão café dos produtores coloniais, dos seus membros, ou comprarão dos produtores da América Latina?

As modificações levadas a efeito na tecnologia do café também deverão afetar provavelmente na orientação seguida pelo próximo Presidente.

A produção do café solúvel está aumentando tanto nos Estados Unidos como em outros países, tendo absorvido, no primeiro trimestre de 1960, 19% do café torrado nos Estados Unidos. Pelo menos em dez outros países estão sendo construídas, ou já foram construídas, fábricas para a produção de café solúvel, produção essa que dependerá, em grande parte, do comércio exterior.

Os Estados Unidos não têm impostos de importação sobre o café verde e sobre o café torrado, constituindo o comércio do café norte-americano, que chega a um bilhão de dólares, um dos maiores setores do comércio livre do mundo. Mas os cafés solúveis importantes pagam nos Estados Unidos uma tarifa de 3 cents por libra, de modo que, dentro de alguns anos, o tratamento dado ao café solúvel importado poderá tornar-se assunto de controvérsia, possivelmente com política "protecionista" com relação aos manufatureiros norte-americanos." (Carta Semanal n.º 1205 — 12-8-960)



Em recente número da revista "Foreign Crops and Markets", publicada pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, apareceram os seguintes artigos:

O SIÃO AUMENTA SUA PRODUÇÃO DE CAFÉ

"Nos últimos anos, o Sião tem procurado aumentar sua produção de café, com o objetivo de pelo menos satisfazer às necessidades do seu consumo interno. O programa de incremento da produção foi iniciado em 1954, e os resultados obtidos com relação às áreas cultivadas foram os seguintes:

Ano	Acres
1954	1.114
1957	4.482
1958	5.230
1959	5.980

"O café é cultivado no Sião, em geral nas províncias meridionais, cuja produção é de variedades de Robusta, que resistem à praga da "ferrugem".

"O café é cultivado no Sião, em geral nas províncias meridionais, cuja produção é de variedades de Robusta, que resistem à praga da "ferrugem". As variedades de Arábica são produzidas nas províncias do norte do país, onde o clima favorece a essas variedades. De acôrdo com o programa de promoção do café a realizar-se no período de 1961 a 1963, sob os auspícios do Departamento de Agricultura, a área de cultivo do café aumentará de 8.200 acres para 21.800 acres, no referido período."

FIXADA A QUOTA DE EXPORTAÇÃO DE CAFÉ DE UGANDA

"A Junta de Comercialização do Café de Uganda anunciou que no período de Maio a Setembro do ano corrente as suas vendas de cafés aos exportadores se limitarão a 4.000 toneladas (67.737 sacas) por mês. Foi necessário impôr-se essa restrição para que as exportações de café de Uganda no período de 1 de Outubro de 1959 a 30 de Setembro de 1960, não excedam o total de 1.450.000 sacas, total êsse que é a parte que corresponde a Uganda na quota de 2.262.000 sacas estabelecida para a África Oriental pelo Convênio Internacional do Café em 1959/60.

"Como a Junta de Comercialização do Café não é a única organização que vende café em Uganda, deve levar em consideração as quantidades de café que já foram vendidas ou que poderão ser vendidas independentemente pela Junta de Café de Bugisu, pelos produtores africanos e não africanos e pelas associações autorizadas de cafeicultores. Como é difícil exercer o contrôlo sôbre as vendas dêstes últimos, recaí sôbre a Junta de Comercialização de Uganda a responsabilidade de velar pelo cumprimento da quota de exportação estabelecida para Uganda.

"Para evitar a possibilidade de que as restrições interfiram com a venda do café a novos mercados, a Junta está disposta a fazer vendas, mediante contratos particulares, por preços que são fixados de 24 em 24 horas, aos exportadores que ofereçam garantias de que os embarques de café se destinam aos países que não fazem parte da lista dos mercados tradicionais.

"Como o fim de aumentar o consumo do interno, a Junta tem um programa segundo o qual o café é vendido barato aos torradores para processamento e empacotamento especiais e distribuição, através dos vendedores por atacado, entre as pequenas lojas das vilas, onde o produto é finalmente vendido por 1/3 do preço usual. Apesar dos vários esforços feitos pela Junta de Comercialização do Café para ampliar as vendas do café de Uganda, é bem provável que a Junta fique com excedentes consideráveis em estoque no fim do ano de vigência das quotas correntes."

Foi publicado recentemente no jornal The New York Times o seguinte artigo, em que se resume um relatório da Organização de Agricultura e Alimentação, das Nações Unidas:

"O café está contribuindo substancialmente — muito mais do que o cacau ou qualquer outro produto agrícola tropical — para o melhoramento dos

padrões de vida de milhões de pessoas, principalmente na África. Apesar disso, os métodos de cultivo e de processamento continuam primitivos em muitas áreas produtoras, segundo os resultados de um estudo, recentemente publicado, da Organização de Agricultura e Alimentação, das Nações Unidas.

O volumoso trabalho, em que, com copiosa documentação, é fortemente recomendada a modernização da indústria do café, será considerado na primeira reunião técnica sobre o café a ser realizada pela Organização de Agricultura e Alimentação, que terá lugar no período de 21 a 20 de Outubro vindouro, em Abidjan, na Costa do Marfim, cuja área de produção de café é atualmente a terceira do mundo.

Considerando-se em conjunto a situação da indústria do café no mundo, o autor do relatório manifesta a opinião de que o referido trabalho sirva para abrir o caminho no sentido do estabelecimento de uma "firme cooperação internacional cuja finalidade seja o planejamento inteligente de futuro dessa importante indústria tropical". O estudo foi preparado pelo Sr. C.A. Krug, agrônomo da Divisão da Produção e Proreção das Plantas, da FAO.

Os dados constantes do estudo foram obtidos com as respostas dadas a um questionário enviado a setenta países e Territórios desde o ano de 1957 (90% dos quais responderam), e com visitas pessoais feitas pelo Sr. Krug a várias regiões.

O principal problema da indústria do café não é, como se pode ver claramente, o aumento da produção, mas sim, uma diminuição cuidadosamente planejada", para se estabelecer um equilíbrio estável entre a produção e o consumo. Como estão sendo acumulados vastos estoques de café em vários países produtores, a tendência é a de fazer a retenção de café ainda em maior escala no futuro.

Apesar das campanhas de promoção, o consumo não será, em futuro próximo, bastante grande para absorver os estoques.

De 1952 a 1957, o café ocupou o segundo lugar em importância, em valor, entre as mercadorias do comércio mundial, sendo apenas ultrapassado pelo petróleo e seus sub-produtos. O café é "um produto de considerável importância política e social", mas apenas em algumas regiões é cultivado de acordo com métodos modernos capazes de assegurarem a maior produção economicamente possível e a melhor qualidade do produto.

Ao contrário da impressão geral de que o café é na maior parte produzido em grandes fazendas, o estudo da FAO mostra que a maior parte da produção procede de pequenas fazendas. A produção mundial do café é feita em 3 ou 4 mil fazendas. Dos setenta países estudados no relatório do Sr. Krug, trinta e oito, ou 54,3%, têm principalmente fazendas pequenas. Somente em 12 países, ou 17%, a produção é principalmente de grandes fazendas.

Um dos aspectos mais impressionantes do estudo é a observação de que a produção do café tem sido estabelecida em centenas de milhares de acres, sem nenhuma orientação de pesquisa técnica. Mesmo com o grande volume da produção mundial de agora, que é de 60.000.000 de sacas de 132 quilos, o trabalho de pesquisa relacionado com essa produção está longe do que

devia ser em proporção com a importância econômica da produção. Pelo menos vinte e cinco dos países produtores não têm atividades nesse campo de ação, e em outros quinze somente agora estão começando a dar atenção ao problema.

Os países que, segundo o relatório da FAO, têm realizado trabalhos "bons ou excelentes" no campo das pesquisas aplicadas à produção do café são os seguintes: Congo, Tanganyika, Angola, Costa do Marfim, República Central Africana, El Salvador, Costa Rica, Porto Rico, Brasil, Colômbia, Índia, Indonésia e Hawai.

Por outro lado, os serviços de informação entre os produtores de café têm tido muito maior amplitude relativa, em comparação com os trabalhos de pesquisas. Segundo se observa o estudo da FAO, a difusão de tais serviços ainda deixa muito a desejar, para se preencher a deficiência de que se ressentem muitos países produtores de café, que não passaram dos métodos rotineiros para os processo mais adiantado de produção." (Carta Semanal n.º 1206 — 19-8-1960)



PROPAGANDA DO CAFÉ NA GRÃ BREITANHA

O artigo que transcrevemos a seguir foi publicado no número de julho passado da revista **Coffee Trade News**, editada pela **Coffee Publicity Association, Ltd.**, de Londres. Essa Associação, com o apoio do Comité de Promoção Mundial do Café, está estudando planos em maior escala para a propaganda do café na Grã Bretanha, o que é de interresse para todo o mundo do café. Tradicionalmente, a Grã Bretanha tem sido um país de bebedores de chá, e o artigo que aqui transcrevemos serve para dar uma idéia do que se está fazendo para iniciar naquele país a promoção do consumo do café.

"A Junta Executiva da **Coffee Publicity Association, Ltd.** tem estado a braços com a difícil tarefa de estudar os prós e os contras de vários projetos preparados pelas mais importantes agências de publicidade para a promoção do consumo do café na Grã Bretanha. Todos êsses projetos se baseiam no fato de que a natureza humana é em geral conservadora, avessa às mudanças e às novidades, e que o público tem que estar inteiramente preparado, mediante promoção preliminar, para aceitar de maneira mais detalhada os aspectos relativos ao consumo do café, dirigida especialmente às donas de casa.

Os dirigentes das firmas que apresentaram êsses projetos acham que realmente realizaram algo importante, algo que representa para eles mais do que a simples compensação monetária. Essa é a impressão que se tem das suas ações, das suas palavras e da sua aparência. Apresentaram seus respectivos projetos com convicção, como profissionais que sabem o que estão fazendo. Êsses especialistas da propaganda por meio de anúncios não têm aparência ou conversação especialmente notáveis, nem, mesmo, conhecimento particular sobre o café, mas possuem uma qualidade em comum: todos se acham igualmente convencidos dos méritos dos seus respectivos projetos.

Outro aspecto da sua atitude que mostra sua competência é o fato de que se deram ao trabalho de obter informações sobre os nossos problemas e os estudaram, mostrando-nos como seus serviços nos ajudariam na solução desses problemas.

Considerando que o Comitê Executivo tem urgência do trabalho, os representantes das agências apresentaram suas propostas de maneira concisa, apenas insistindo nos pontos necessários à compreensão do assunto.

Seja por meio de um programa de anúncios ou de oferecimento de xícaras de café como amostra do produto, ou, ainda, por meio de demonstrações feitas com filme e com a televisão, a tarefa em questão é apresentar de maneira correta a promoção na mente das donas de casa, para que possam incluir o produto em suas necessidades domésticas.

A Junta Executiva da **Coffee Publicity Association, Ltd.** tem a satisfação de informar a todos os comerciantes de café que nossa organização acaba de dar um passo importante nas suas atividades.

Depois de vários meses de negociações, a Associação conseguiu entrar em acordo com o Comitê de Promoção Mundial do Café, do Convênio Internacional do Café. Em consequência desse acordo, a Associação terá no futuro no seu Conselho Administrativo um membro indicado pelo referido Comitê, que tem sede em Washington, e o Comitê nos ajudará com o fornecimento de fundos para fins de publicidade.

Nos últimos cinco anos, as importações líquidas de café subiram de 25.000 para 50.000 toneladas na Grã Bretanha, e este ano a Associação, com a ajuda de uma conhecida agência de publicidade organizou um programa de promoção baseado na estimativa do seu novo orçamento. Trata-se de um plano amplo que tem como objetivo a dona de casa, acreditando-se que tal plano sirva para beneficiar o comércio do café em todo o país.

A Associação agradece o apoio que tem recebido dos seus membros, desde que a Associação se formou há cinco anos, e deseja imensamente a inclusão de outros membros.

Atualmente temos uma oportunidade especial de redobrar nossos esforços, não só para aumentar o consumo do café como para aumentar a nossa receita, derivada dos nossos membros. Acreditamos que a participação dos comerciantes na Associação tem uma influência favorável entre os compradores, os quais sabem que estão tratando com firmas que ativamente tomam parte na expansão do mercado do café.

A todos os que estiverem interessados em entrar para a Associação será enviado, mediante pedido, um formulário de requerimento para entrada nesta entidade, juntamente com um livreto informativo sobre a mesma."

FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES AFRICANOS

No relatório que transcrevemos, a seguir, o Sr. C.C. Spencer, presidente da Junta de Comercialização do Café de Uganda, apresenta seus pontos de vista sobre a formação de uma Federação dos Cafeicultores Africanos e sobre o melhoramento dos procedimentos relacionados com a colocação dos

café Robustas no mercado. O Sr. Spencer participou recentemente de reuniões realizadas na África Oriental em que se discutiram os problemas mundiais do café, com a participação de representantes da região e de membros da Junta Diretora do Convênio Internacional do Café, em Nairobi. As declarações seguintes constituem um sumário das respostas dadas pelo Sr. Spencer em uma entrevista, logo após a sua participação nas discussões de Nairobi:

“Na próxima reunião dos produtores africanos de café, que se realizará no mês que vem na Europa, será discutida a formação de uma organização semelhante à FEDECAME. A reunião, em Londres, Paris ou Lisboa, será fixada em data que permita a participação dos representantes africanos que mais tarde, no mês que vem, deverão também participar da reunião da FEDECAME na Cidade do México.

Têm sido feitas sugestões no sentido de que se estabeleça na África uma organização como a FEDECAME, para fortalecer a influência dos países produtores de café Robusta nos mercados mundiais. Os países membros da projetada entidade chegariam a um acôrdo sobre a época da colocação dos café no mercado, evitando-se, assim, que dois países façam grandes vendas no mesmo mês, o que causaria declínio nos preços. Além disso, os países produtores chegariam a um acôrdo com respeito aos preços de venda do café.

Quanto à participação de Uganda em tal organização, é possível que o assunto seja considerado pelo Governo de Uganda antes da reunião dos produtores de café africanos na Europa, no mês que vem.

Embora estejam funcionando vários sistemas de colocação do café no mercado, atualmente dois terços da produção de Uganda estão aos cuidados da “Coffee Marketing Board”, e o restante aos cuidados de associações de cafeicultores e de Estados não africanos.

Se chegar-se a um acôrdo sobre a regulação do mercado entre os Territórios Africanos, parte do movimento do café terá que ser feita no mercado mundial, e, como o objetivo em questão seria o de manter os preços, as associações de cafeicultores e os Estados não africanos manifestarão sua oposição, de modo que o sistema que fôr adotado terá que considerar a safra de Uganda em conjunto.

Quaisquer planos relacionados com um novo sistema de colocação do café no mercado deverão ser considerados pelo “Coffee Advisory Council”, e quaisquer modificações na atual legislação sobre o caso terá que ser tratada pelo Governo de Uganda. Todavia, qualquer reorganização dos métodos de colocação do café no mercado deverá também ter como objetivo a melhoria da qualidade das exportações do produto de Uganda, para que os exportadores possam competir melhor com os outros produtores.

CONFERÊNCIA INTER-AFRICANA

O Sr. Georges Monnet, Ministro da Agricultura da Costa do Marfim, acaba de anunciar os planos de realização de uma conferência inter-africana para

os países produtores de café. A finalidade da conferência será a criação de uma Federação de Cafeicultores Africanos, semelhante à dos países latino-americanos.

Essa conferência terá lugar brevemente, em Lisboa ou em Paris, com a participação de Uganda, Kenya e Tanganyika, os produtores da África Oriental, que até então têm se mostrado relutantes em colaborar com os produtores da África Ocidental.

Disse o Sr. Monnet que os produtores latino-americanos têm conseguido manter uma notável estabilidade do café Arábica no mercado, acrescentando que a referida conferência será de grande importância para os interesses dos produtores africanos.

Referindo-se às recentes conversações que teve com os membros da Junta Diretora do Convênio Internacional do Café, o Sr. Monnet declarou que o Comitê constituído por esses membros deseja que o café Robusta se estabilize também em seus preços, mantendo a diferença normal em relação ao café Arábica. Na opinião do Sr. Monnet, com a criação de uma Federação de Cafeicultores Africanos será possível realizar essa estabilização do café Robusta. (Carta Semanal — 1207 — 26-8-960)



NOVOS DADOS DO CAFÉ "PER CAPITA"

Segundo os resultados de investigações feitas recentemente, em fontes oficiais e privadas, o consumo do café regular e do café solúvel, per capita, varia notavelmente nas diferentes regiões dos Estados Unidos. De acôrdo com os resultados dessas investigações, publicado no número de Julho da revista **Food Business**, o consumo per capita do café regular varia de 32% acima a 32% abaixo da cifra correspondente ao consumo per capita em todo o país. O consumo per capita do café solúvel varia de 37% acima a 37% abaixo da cifra correspondente ao consumo per capita em todo o país. Na tabela abaixo, podem ser observadas as variações regionais do consumo per capita:

	Café Regular	Café Solúvel
Nova Inglaterra	— 9%	+ 37%
Cidade de Nova York	— 19%	+ 8%
Área Central da Costa Atlântica	— 21%	+ 30%
Este-Central	+ 1%	+ 37%
Cidade de Chicago	+ 32%	— 25%
Oeste-Central	+ 21%	— 37%
Sudeste	— 32%	Média Nacional
Sudoeste	+ 20%	— 30%
Costa do Pacífico	+ 27%	— 20%

(Carta Semanal n.º 1202 — 22-7-960).

Do número de Junho de 1960 da publicação do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos intitulada **The Agricultural Economy of the Belgian Congo and Ruanda-Urundi**, transcrevemos o seguinte:

“Uma das exportações mais importantes atualmente do Congo Belga e de Ruanda-Urundi é a do café. Em 1958, a exportação de café foi de cerca de 1.200.000 sacas de 132 libras, no valor de \$56.000.000, o que corresponde quase a 14% do valor de todas as exportações, agrícolas e não agrícolas, dessas regiões. A produção de café dessas regiões também corresponde a 13% da produção total de café da África, no referido ano, e pouco mais de 2% do total da produção mundial. A produção total do Congo Belga e de Ruanda-Urundi em 1958 foi de pouco mais de 1.315.000 sacas de 132 libras, com uma média de 569 libras por acre, numa área cultivada de 306.000 acres.

No Congo Belga, dois terços da área de cultivo do café ficam acima do equador, onde o clima e o solo são melhores e favorecem a produção. Ruanda-Urundi, embora fique abaixo do equador também, é uma importante área de produção.

Pode ter-se uma idéia da rápida expansão da produção do Congo Belga e de Ruanda-Urundi quando se comparam os dados relativos a 1940 e 1958: em 1940, a exportação dessas regiões foi de 325.000 sacas, ao passo que a de 1958, como mencionamos acima, foi de 1.200.000 sacas, isto é, uma exportação 3 1/2 vezes maior em 18 anos.

Outro fator importante é a área cultivada que tem cafeeiros que ainda não produzem. Em 1957, havia no Congo Belga 151.800 acres com cafeeiros que ainda não davam fruto, na maioria do tipo Robusta, correspondendo essa área a 75% de toda a área cultivada na referida região. Desde que os cafeeiros só começam a dar fruto depois de 2 a 3 anos, e dão fruto durante 25 a 35 anos, vê-se claramente que somente uma pequena parte da área com cafeeiros velhos terá que ser cultivada novamente.

A área produtiva, em 1957, achava-se assim dividida:

	Acres	Porcentagem
Congo Belga: Robusta Arábica	167.200	82%
	35.900	18%
	203.100	100%
Ruanda Urundi: Robusta Arábica	1.100	2%
	68.800	98%
	69.900	100%

Os produtores cultivam mudas em viveiros, algumas diretamente das sementes, outras com enxertos de variedades melhores. Os cafeeiros são transplantados à razão de 400 por acre, em plantação sombreada.

O Arábica começa a dar frutos em cerca de três anos. Se não forem os cafeeiros podados, chegam a 8 e a 10 metros de altura; o Robusta, que começa a dar fruto depois de dois anos ou pouco mais, chega até a 15 metros de altura, se não for podado.

No Congo, acima do equador, a colheita começa nos fins de outubro e continua até os começos de fevereiro; abaixo do equador, a colheita é levada a efeito em julho e agosto.

Cerca de 50% da produção do café Robusta do Congo é de café lavado. Em geral, as fazendas de produtores europeus dispõem de maquinaria para despolar e para tratar o café. Os africanos em geral vendem o café despolido, tanto para as cooperativas administradas pelo Governo como para os compradores locais.

Tôda a exportação do café Robusta se faz sob o contrôle do "Office du Café Robusta", que faz a limpeza e a classificação do café para a exportação e que confere certificados de tipos e licenças de exportação, cobrando cerca de 9/10 de um cento por libra do produto.

O café Arábica produzido na Província do Oriente é exportado através do **Office des Produits Agricoles de Staneyville**, e o café produzido na Província de Kivu através do **Office des Produits Agricoles de Costermansville**. Costermansville é também conhecida pelo nome de Bukavu.

As exportações de Arábica e de Robusta de Ruanda-Urundi se fazem sob o contrôle do **Office des Cafés Indigènes du Ruanda-Urundi**".

Os cafeeiros da variedade Arábica são atacados em baixa altitude pela ferrugem, a qual não causa dano especial aos cafeeiros da variedade Robusta.

O Congo Belga e Ruanda-Urundi não assinaram o Convênio Internacional de Café, quando o mesmo foi adotado em Washington, D.C., em Setembro de 1959."

COSTA DO MARFIM ADERE AO CONVÊNIO INTERNACIONAL DO CAFÉ

Com êsse título, foi publicado no **Journal of Commerce**, no dia 25 do corrente, o seguinte artigo:

"Acaba de ser anunciado que a Costa do Marfim aderiu ao Convênio Internacional do Café, abrindo-se, assim, a primeira brecha na oposição que vinham fazendo os produtores africanos de café ao referido Convênio.

Segundo informa o Sr. João de Oliveira Santos, Secretário-Geral do Convênio, a Costa do Marfim concitará os demais produtores africanos a aderirem também ao Convênio Internacional do Café.

Os países signatários "por causa da queda do preços dos seus cafés no mercado dos Estados Unidos.

Advertência acima mencionada acha-se incluída num longo estudo estatístico intitulado **Coffee Price and Export Data Show the Success of the International Coffee Agreement**. É evidente, porém, que a mesma advertência foi feita oralmente aos produtores africanos por um comitê, composto de representantes dos países signatários, atualmente na África, com o objetivo de convencer aqueles produtores de que é aconselhável que eles participem do Convênio.

Os signatários do Convênio Internacional do Café são quinze países latino-americanos, França e Portugal; a Grã-Bretanha e a Bélgica dão a sua cooperação, com relação aos objetivos colimados pelo Convênio. O estudo estatístico indica que as vendas de cafés africanos nos Estados Unidos baixaram de \$201.000.000 para \$171.000.00, recaindo a culpa inteiramente nos próprios produtores africanos.

“Não há proteção para os de fora — os países que não são membros do Convênio não podem esperar que venham a se beneficiar com os bons preços mantidos pelos participantes do Convênio, em mercados iguais ou melhores para todos.

“Excetuando-se preços diferenciais de inaceitável magnitude”, observa-se no estudo, “os cafés dos que não fazem parte do Convênio não substituirão, no consumo, os cafés dos produtores do Convênio. Os países do Convênio estão dispostos a ajudar os demais, nessa situação do mercado, mas para conseguir da melhor maneira os benefícios que desejam, devem fazer parte do Convênio.”



Estatísticas

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII

São Paulo, 24 de Setembro de 1960

N.º 417

SAFRA 1960 1961

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA SANTOS

Estradas de Ferro	Julho	1.ª dezena Agosto	2.ª dezena Agosto	3.ª dezena Agosto	Total
Santos a Jundiá	57 418	6 771	5 217	2 954	50 360
Sorocabana	91 946	54 530	42 591	55 417	222 484
Paulista	250 290	105 512	117 582	155 575	608 557
M. Jiana	15 647	5 242	4 745	8 235	35 867
Araraquara	59 432	41 017	28 176	49 415	178 038
Bragantina	2 585	610	775	721	4 489
Noroeste do Brasil	122 514	60 015	55 062	64 454	302 045
São Paulo e Minas	—	945	755	959	2 659
Central do Brasil	—	—	—	—	—
Estrada de Rodagem	66 856	45 390	76 909	112 555	299 468
Total	646 468	297 852	529 790	427 857	1 701 947

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA O RIO DE JANEIRO

Quotas	Julho	1.ª dezena Agosto	2.ª dezena Agosto	3.ª dezena Agosto	Total
FERROVIÁRIO					
Preferencial	10 506	240	1 058	1 468	15 281
C. Int. Pref. S.S.	5 107	71	501	477	5 956
Exp. Pref. S. S.	1 492	56	150	259	1 947
RODOVIÁRIO					
Comum	2 878	6 891	15 325	13 961	39 055
Cons. Int. S. S.	558	616	1 505	100	2 779
Exp. S. S.	270	509	771	50	1 499
Total	18 620	8 172	19 106	16 495	62 593

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA ANGRA DOS REIS

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
RODOVIÁRIO					
Comum	19 373	32 168	42 262	32 843	126 646
Cons. Int. S. S.	1 640	1 314	2 433	3 035	8 422
Exp. S. S.	820	692	1 218	1 518	4 248
Preferencial	—	1 000	762	500	2 262
Total	21 833	35 174	46 675	37 896	141 578

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA NITERÓI

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
RODOVIÁRIO					
Comum	5 487	2 766	2 950	20 755	31 958
Cons. Int. S. S.	25	—	82	888	995
Exp. S. S.	13	—	41	465	519
Total	5 525	2 766	3 073	22 108	33 472

CAFÉ PAULISTA DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP.
DESPACHADO PARA OS REGULADORES

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
Consumo Interno	155 680	89 930	96 679	103 388	445 677
Expurgo	79 627	42 296	51 044	57 135	230 102
Total	235 307	132 226	147 723	160 523	675 779

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR QUOTAS

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
Despolpado.....	48 147	14 841	12 802	11 092	86 882
Cooperativa	—	3 500	4 560	6 401	14 461
Preferencial	200 837	112 169	138 974	206 105	658 085
C. Int. Pref. S. S.	5 700	268	1 415	2 800	10 183
Exp. Pref. S. S.	2 789	134	707	1 388	5 018
Comum	416 372	204 926	228 579	263 420	1 113 297
Cons. Int. S. S.	12 400	5 380	7 724	8 753	34 257
Exp. S. S.	6 201	2 726	3 883	4 397	17 207
Consumo Interno	155 680	89 930	96 679	103 388	443 677
Expurgo	79 627	42 296	51 044	57 135	230 102
Total.....	927 753	476 170	546 367	664 879	2 615 169

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA SANTOS

“PARANAENSE”

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
RODOVIÁRIO					
Despolpado.....	27	520	—	—	547
Comum	26 925	—	9 097	30 486	66 508
Cons. Int. S. S.	2 098	—	—	415	2 513
Exp. S. S.	1 046	—	—	208	1 254
Preferencial	4 833	5 100	2 147	1 357	13 437
C. Int. Pref. S. S.	—	850	—	13	863
Exp. Pref. S. S.	—	425	—	6	431
RODOVIÁRIO					
Despolpado.....	8 288	—	1 535	1 528	11 351
Comum	1 139	18 185	—	—	19 324
Cons. Int. S. S.	154	424	—	—	578
Exp. S. S.	77	212	—	—	289
Preferencial	3 222	5 266	11 582	8 593	28 663
C. Int. Pref. S. S.	416	—	1 470	216	2 102
Exp. Pref. S. S.	208	—	735	108	1 051
Total.....	48 433	30 982	26 556	(*)42 930	148 911

(*) Incompleto.

“MINEIRO”

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
FERROVIÁRIO					
Despoldado.....	1 615	1 050	—	—	2 665
Comum	189	147	196	441	973
Cons. Int. S. S.	—	—	—	60	60
Exp. S. S.	—	—	—	30	30
Preferencial	574	1 885	1 740	3 793	7 992
C. Int. Pref. S. S.	—	80	209	302	591
Exp. Pref. S. S.	—	40	105	151	296
RODOVIÁRIO					
Despoldado.....	16 731	9 255	7 507	6 824	40 317
Comum	279	—	—	—	279
Cons. Int. S. S.	79	—	—	—	79
Exp. S. S.	40	—	—	—	40
Preferencial	693	1 323	3 175	7 310	12 501
C. Int. Pref. S. S.	199	228	236	708	1 371
Exp. Pref. S. S.	100	206	188	354	848
Total.....	20 499	(*)14 214	(*)13 356	(*)19 973	68 042

(*)Incompleto.

“GOIANO”

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezenz Agosto	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	—	245	476	218	939
Cons. Int. S. S.	—	70	136	63	269
Exp. S. S.	—	35	68	33	136
RODOVIÁRIO					
Despoldado.....	—	—	—	120	120
Total.....	—	(*)350	(*)680	(*)434	1 464

(*)Incompleto.

"MATOGROSSENSE"

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	5 229	3 724	4 963	5 537	19 453
Preferencial	196	140	105	—	441
RODOVIÁRIO					
Preferencial	140	—	504	—	644
Total.....	5 565	3 864	5 572	(*)5 537	20 538

(*)Incompleto.

CAFÉ DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP, DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO
PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

Quotas	Julho	1. ^a dezena Agosto	2. ^a dezena Agosto	3. ^a dezena Agosto	Total
PARANÁ					
Consumo Interno	29	1	346	3349	3 725
Expurgo	15	—	460	30	505
MINAS GERAIS					
Consumo Interno	—	—	1 741	72	1 813
Expurgo	—	—	15	36	51
GOIÁS					
Consumo Interno	55	—	—	—	55
MATO GROSSO					
Consumo Interno	1 550	1 773	1 448	1 582	5 353
Expurgo	779	715	724	791	3 009
Total.....	2 428	(*)2 489	(*)4 734	(*)5 860	15 511

(*)Incompleto.

Movimento de café destinado a Santos

SAFRA 1960/1961

(Atê 31 de Agosto de 1960)

“DESPOLPADO”

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho	1 295	1 295	—
2. ^a „	918	918	—
3. ^a „	1 061	1 062	—
1. ^a Agosto	804	524	280
2. ^a „	764	353	411
3. ^a „	74	—	74
Rodoviário	81 965	44 61	37 349
Total	86 882	48 768	38 114

“PREFERENCIAL”

Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. •

Dezenas	Prefe- rencial	Cons. Int. Pref. S.S.	Expurgo Pref. S.S.	Total	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho	882	—	—	882	882	—
2. ^a „	71 013	830	415	72 258	66 503	5 755
3. ^a „	102 518	1 082	541	104 141	83 086	21 055
1. ^a Agosto	85 319	29	14	85 362	5 325	80 037
2. ^a „	77 962	368	184	78 514	—	78 514
3. ^a „	110 525	1 313	657	112 495	—	112 495
Rodoviário	194 323	2 605	1 290	198 218	20 507	177 711
Total ...	642 542	6 227	3 101	651 870	176 303	475 567

“COMUM”

Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.

Dezenas	Comum	Cons. Int. S.S.	Expurgo S.S.	Total	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho	23 109	1 482	741	25 332	19 420	5 912
2. ^a ”	175 382	4 889	2 445	182 716	25 765	156 951
3. ^a ”	185 358	3 780	1 890	191 028	—	191 028
1. ^a ”	163 101	3 450	1 725	168 276	—	168 276
2. ^a ”	168 044	3 706	1 853	173 603	—	173 603
3. ^a ”	195 861	4 730	2 364	202 955	—	202 955
Rodoviário.....	4 785	26	13	4 824	4 624	200
Total ...	915 640	22 063	11 031	948 734	49 809	898 925

“COOPERATIVA”

Quotas	Despachado	Liberado	A Liberar
Cooperativa — Rodoviário.....	14 461	3 250	11 211



SAFRA DE CAFÉ PARANAENSE — 1960/61

A safra cafeeira do Paraná para 1960/61 foi estimada, pela Rêde Federal do Armazéns Gerais, em cerca de 12 025 000 sacas (de produto beneficiado). De acôrdo com aquela estimativa, cabe o primeiro lugar à região de Maringá, com 5 922.000 sacas. Seguem-se as de Londrina (1 440.000 sacas), Colorado (1.247 750), Cornélio Procópio (910.000), Rolândia (907.200), Apucarana (856.000) e Jacarèzinho (740.000). (*Diário do Comércio — S. Paulo, 29-8-960*).

“OUTROS ESTADOS”

Produtores	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	70 275	2 000	68 275
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	20 191	—	20 191
Preferencial — C. I. Pref. SS. — Exp. Pref. SS.	14 731	4 833	9 898
Preferencial — C. I. Pref. SS. — Exp. Pref. SS. Rodoviário	31 816	1 723	30 093
Despolpado	547	27	520
Despolpado — Rodoviário	11 351	5 750	5 601
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	1 063	—	1 063
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	398	—	398
Preferencial — C. I. Pref. SS. — Exp. Pref. SS. Rodoviário	8 879	420	8 459
Despolpado	14 720	693	14 027
Despolpado — Rodoviário	2 665	2 665	—
	40 317	11 926	28 391
GOIÁS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	1 344	—	1 344
Despolpado — Rodoviário	120	—	120
MATO GROSSO			
Comum	19 453	—	19 453
Preferencial	441	—	441
Preferencial — Rodoviário	644	—	644
Total	238 955	30 037	208 918



Prevenir a erosão: — Com a lavagem da terra pelas enxurradas perde-se boa parte de sua fertilidade. Em terras acidentadas é preciso “terracear” ou plantar em curvas de níveis. Sendo levemente inclinadas, deve-se plantar sempre no sentido contrário ao das enxurradas, “cortando” as águas.

MOVIMENTO DE CAFÉ DESTINADO A SANTOS

“DESPOLPADO”

SAFRA 1959/1960

(Até 31 de Agosto de 1960)

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho 59 à 3. ^a Junho 60	39 023	39 023	—
Rodoviário	152 101	151 448	653
Total	191 124	190 471	653

“PREFERENCIAL”

Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.

Dezenas	Pref. C. I. Pref. SS. Exp. Pref. S.S.	Quotas CIPSS e EPSS Con- vertidas em defini- tivas	Comprado P/I.B.C.	Liberado	A Liberar
Mês Julho 59	822 288	—	—	822 288	—
1. ^a Agosto	216 453	—	—	216 453	—
2. ^a „	220 560	—	—	220 392	168
3. ^a „	242 948	—	204	241 804	940
1. ^a Setembro	178 550	—	—	178 418	132
2. ^a „	195 257	—	—	195 257	—
3. ^a „	255 728	—	—	255 432	296
1. ^a Outubro	164 207	—	—	163 957	250
2. ^a „	122 973	—	—	117 382	5 591
3. ^a „	117 617	—	1 218	101 222	15 177
1. ^a Novembro	45 350	—	1 026	20 055	24 269
2. ^a „	59 657	474	550	23 584	35 049
3. ^a „	37 820	—	1 048	14 806	21 966
1. ^a Dezembro	31 226	—	870	10 737	19 619
2. ^a „	23 690	—	410	6 587	16 693
3. ^a „	27 903	96	918	6 573	20 316
1. ^a Janeiro 60	7 725	—	—	2 838	4 887
2. ^a „	12 399	—	381	2 600	9 418
3. ^a „	9 113	78	—	1 903	7 132
1. ^a Fevereiro	9 048	—	—	1 532	7 516
2. ^a „	6 094	—	—	1 175	4 919
3. ^a „	2 320	—	96	—	2 224
1. ^a Março	1 128	—	168	—	960
2. ^a „	640	—	—	509	131
3. ^a „	1 592	—	258	294	1 040
1. ^a Abril	276	—	—	156	120
2. ^a „	1 168	—	—	—	1 168
3. ^a „	2 097	—	168	1 024	905
Rodoviário	704 204	—	—	688 146	16 058
Total	3 520 031	648	7 315	3 295 124	216 944

NOTA: Da quantidade de café liberado constam 2.273 sacas compradas pelo I.B.C.

“COMUM”

Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.

Dezenas	Comum Cons. Int. S.S. Exp. S.S.	Quotas CISS e ESS Con- vertidas em defini- tivas	Comprado P/I. B. C.	Liberado	A Liberar
1. ^a Julho 59	462 166	—	—	462 166	—
2. ^a „	382 099	—	—	382 099	—
3. ^a „	540 426	—	—	539 416	1 000
1. ^a Agosto	468 976	—	—	467 626	1 350
2. ^a „	458 515	28 974	6 274	207 897	215 370
3. ^a „	499 946	42 174	20 686	115 473	321 613
1. ^a Setembro	269 081	16 831	23 971	75 764	152 515
2. ^a „	211 529	6 357	23 551	47 555	134 066
3. ^a „	217 971	6 615	24 851	45 332	141 173
1. ^a Outubro	149 657	2 917	26 270	17 619	102 851
2. ^a „	146 103	13 893	12 249	9 459	110 502
3. ^a „	187 249	21 337	18 803	13 751	133 358
1. ^a Novembro	74 669	8 814	10 756	3 151	51 948
2. ^a „	67 492	7 160	11 550	5 962	42 820
3. ^a „	42 066	4 272	8 595	6 225	22 974
1. ^a Dezembro	32 006	4 009	5 967	3 169	18 861
2. ^a „	20 030	2 736	3 154	358	13 782
3. ^a „	15 641	1 515	5 109	736	8 281
1. ^a Janeiro 60	4 196	160	2 891	429	716
2. ^a „	10 762	168	4 823	1 409	4 362
3. ^a „	15 132	752	2 218	4 012	8 150
1. ^a Fevereiro	8 844	96	3 200	1 440	4 108
2. ^a „	3 986	—	126	226	3 634
3. ^a „	2 882	—	896	96	1 890
1. ^a Março	1 922	—	60	336	1 526
2. ^a „	2 070	—	1 110	—	960
3. ^a „	596	—	215	120	261
1. ^a Abril	192	—	120	—	72
2. ^a „	—	—	—	—	—
3. ^a „	3 887	—	2 379	84	1 424
Rodoviário	765 309	—	—	754 598	10 711
Total	5 065 400	168 780	219 824	3 166 518	1 510 278

“OUTROS ESTADOS”

Produtores	Despa- chado	Comprado P/I.B.C.	Liberado	A Liberar
PARANÁ				
Comum — C. I. SS. — Exp. SS.	234 409	13 004	86 099	135 306
Comum — C. I. SS. — Exp. SS. Rodoviário	96 906	—	93 422	3 484
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS.	126 312	180	114 070	12 062
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS. Rodoviário	118 318	—	117 307	1 011
Despoldado	3 819	—	3 819	—
Despoldado — Rodoviário	21 806	—	19 476	2 330
MINAS GERAIS				
Comum — C. I. SS. — Exp. SS.	23 628	90	5 031	18 507
Comum — C. I. S. — Exp. SS. Rodoviário	43 721	—	40 894	2 827
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS.	226 307	600	207 100	18 607
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS. Rodoviário	101 356	—	100 789	567
Despoldado	14 782	—	14 782	—
Despoldado — Rodoviário	73 043	—	71 647	1 396
GOIÁS				
Comum — C. I. SS. — Exp. SS.	180 387	27 434	130 723	22 230
Comum — C. I. SS. — Exp. SS. Rodoviário	41 137	—	41 072	65
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS.	83 360	2 800	79 960	600
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS. Rodoviário	23 097	—	22 863	234
Despoldado — Rodoviário	98	—	98	—
MATO GROSSO				
Comum	26 083	6 252	14 017	5 814
Preferencial	524	—	524	—
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS.	200	—	120	80
Rodoviário	843	—	843	—
Despoldado — Rodoviário				
ESTADO DO RIO DE JANEIRO				
Pref. — C. I. Pref. SS. — E. Pref. SS.	30	—	30	—
Rodoviário	173	—	173	—
Despoldado — Rodoviário				
ESPÍRITO SANTO				
Despoldado — Rodoviário	255	—	134	121
Total	1 440 594	50 360	1 164 993	225 241

NOTA: Da quantidade de café Paranaense liberado, constam 600 scs. compradas pelo I.B.C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ' EM SETEMBRO DE 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	Exterior			Consumo de bordo	Cabo- tagem	
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos	210 672	422 566	633 238	587	—	633 825
Rio de Janeiro	121 878	167 198	289 076	6	—	289 082
Paranaguá	138 633	43 337	181 970	4	25 350	207 324
Vitória	32 240	110 983	143 223	—	—	143 223
Angra dos Reis	223 731	35 476	259 207	—	—	259 207
Salvador	3 250	4 739	7 989	—	—	7 989
Recife	1 550	5 412	6 962	—	—	6 962
Niterói	77 804	11 100	88 904	—	—	88 904
Total	809 758	800 811	1 610 569	597	25 350	1 636 516

Café disponível nos portos de exportação, em 30 de setembro de 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE
Santos	3 100 692
Rio de Janeiro	1 622 887
Paranaguá	2 652 190
Vitória	125 983
Angra dos Reis	106 292
Salvador	10 660
Recife	3 865
Niterói	1 061
Total	7 623 630

Observação: Cifras sujeitas a retificação.

Exportação Brasileira de Café

JUNIO E JANEIRO A JUNIO DE 1960

Segundo os países de destino

DESTINO	MÊS DE JUNHO			MESES DE JANEIRO A JUNHO		
	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$
ÁFRICA:	12 410	475	56 110	74 587	2 610	198 365
Argélia	250	8	607	9 870	309	23 485
Costa do Marfim	50	2	150	125	4	315
Marrocos	130	6	446	16 504	545	41 391
Mocambique	—	—	—	370	16	1 226
Rodésia do Sul	—	—	—	130	5	398
República Árabe Unida	1 500	48	3 649	7 225	237	17 990
Tânger	3 666	133	10 120	8 500	272	20 655
Tunísia	6 814	278	21 158	3 958	143	10 892
União Sul Africana	886 089	36 321	2 757 888	27 905	1 079	82 013
AMÉRICA CENTRAL E NORTE:	65	3	214	4 913 743	211 226	16 042 647
Antilhas Holandesas	25 847	1 079	81 928	345	14	1 054
Canadá	860 177	35 239	2 675 746	153 252	6 663	506 185
Estados Unidos	48 168	1 752	133 120	4 760 146	204 549	15 535 408
AMÉRICA DO SUL:	35 173	1 193	90 660	232 303	8 357	635 147
Argentina	11 660	507	38 530	197 467	6 955	528 605
Chile	1 355	52	3 930	28 560	1 173	89 115
Uruguai	6 579	263	20 005	6 276	229	17 427
ÁSIA:	1 150	38	2 856	49 005	1 803	137 074
China	—	—	—	1 666	74	5 645
Chipre	—	—	—	5 191	174	13 257
Filipinas	416	15	1 176	1 163	48	3 624
Irã	3 838	172	13 051	100	3	251
Israel	—	—	—	416	15	1 176
Japão	1 175	38	2 922	13 188	590	44 800
Jordânia	359 750	15 425	1 171 905	1 566	51	3 890
EUROPA:	38 474	1 668	126 754	25 715	848	64 431
Albânia	—	—	—	2 686 882	115 063	8 743 129
Alemanha Ocidental	—	—	—	1 250	56	4 233
Alemanha Oriental	50	2	168	298 916	13 153	999 227
Andorra	—	—	—	115 962	5 215	396 301
				141	6	460

Continua

Exportação Brasileira de Café

Segundo os países de destino

JUNHO E JANEIRO A JUNHO DE 1960

Continuação

DESTINO	MÊS DE JUNHO			MESES DE JANEIRO A JUNHO		
	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$
Áustria	2 400	97	7 391	13 951	554	42 083
Bélgica Luxemburgo	30 902	1 307	99 315	139 430	5 738	436 039
Dinamarca	44 283	1 864	141 568	232 072	9 771	742 376
Espanha	36 306	1 589	120 746	62 150	2 699	205 108
Finlândia	13 985	571	43 394	126 391	4 998	379 884
França	31 758	1 213	92 116	267 573	9 939	755 158
Gibraltar	1 813	66	4 255	9 876	321	24 379
Grécia	7 876	307	23 314	31 482	1 195	90 829
Holanda	20 436	889	67 503	147 473	6 427	488 300
Hungria	—	—	—	13 485	598	45 464
Islândia	1 800	80	6 097	16 200	694	52 766
Itália	19 420	837	63 559	456 252	19 823	1 506 283
Iugoslávia	—	—	—	63 883	2 985	226 833
Noruega	46 010	2 042	155 135	197 417	8 882	674 995
Polónia	—	—	—	21 732	1 016	77 251
Reino Unido	5 928	256	19 482	53 832	2 329	176 986
Rumânia	11 383	555	42 180	11 383	555	42 180
Suécia	39 032	1 740	132 184	361 955	16 133	1 225 875
Suiça	7 894	352	26 744	24 160	1 974	81 596
Tchecoslováquia	—	—	—	19 916	902	68 523
OCEÂNIA:	329	15	1 115	3 329	148	11 275
Austrália	329	15	1 115	3 095	138	10 482
Nova Zelândia	—	—	—	234	10	793
TOTAL	1 313 325	54 251	4 120 143	7 959 849	339 207	25 767 637

Exportação Brasileira de Café Industrializado

Segundo os países de destino

JUNHO E JANEIRO A JUNHO DE 1960

DESTINO	MÊS DE JUNHO				MESES DE JANEIRO A JUNHO			
	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$		Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$	
CAFÉ SOLÚVEL								
AMÉRICA DO SUL: Paraguai	—	—	—	—	106	3	581	
CAFÉ TORRADO								
AMÉRICA DO NORTE: Canadá	—	—	—	—	6	0	26	

Observações — 1 saca de café cru equivale, aproximadamente, a 14,5 quilos de café solúvel e a 48 quilos de café torrado.
 Fonte: I.B.C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

Segundo os países de destino

Safra — 1959/60

I — CAFÉ CRU

DESTINO	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil US\$	Valor em mil Cr\$
África	253.976	8.652	657.527
Argélia	66.643	2.159	164.095
Costa do Marfim	125	4	315
Marrocos	48.646	1.574	119.596
Moçambique	1.060	42	3.209
República Árabe Unida	32.141	1.044	79.352
Rodésia do Sul	310	12	907
Tanger	20.750	667	50.709
Tunisia	11.105	386	29.389
União Sul Africana	73.196	2.764	209.955
AMÉRICAS CENTRAL E DO NORTE ..	10.921.661	464.330	35.239.441
Antilhas Holandesas	650	25	1.917
Canadá	316.910	13.659	1.037.167
Estados Unidos	10.604.101	450.646	34.200.357
AMÉRICA DO SUL	456.214	16.692	1.268.346
Argentina	299.392	10.657	809.769
Chile	89.135	3.552	269.858
Paraguai	8.000	357	27.101
Uruguai	59.687	2.126	161.618
ÁSIA	146.840	5.456	414.520
Arábia Saudita	70	3	198
China	1.666	74	5.645
Chipre	13.877	471	35.851
Coveite	100	3	251
Filipinas	4.492	175	13.074
Hong Kong	33	1	93
Irã	100	3	251
Israel	1.248	46	3.529
Japão	35.999	1.615	122.726
Jordânia	7.450	245	18.614
Líbano	54.025	1.786	135.726
Turquia	27.780	1.034	78.562
EUROPA	6.152.545	257.363	19.528.207
Albânia	3.750	149	11.299
Alemanha Ocidental	837.257	36.192	2.740.392
Alemanha Oriental	175.962	7.890	599.569
Andorra	141	6	460
Áustria	22.355	883	67.024
Bélgica Luxemburgo	322.882	13.262	1.004.508
Bulgária	250	11	847
Dinamarca	520.402	21.984	1.665.429
Espanha	113.023	4.592	348.993

Continua

Exportação Brasileira de Café

Segundo os países de destino

Safrá — 1959/60

Continuação

I — CAFÉ CRU

DESTINO	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil U.S.\$	Valor em mil Cr\$
Finlândia	466.149	17.771	1.350.666
França	611.333	22.670	1.722.489
Gibraltar	16.776	551	41.887
Grécia	66.197	2.502	190.128
Holanda	364.198	15.504	1.175.958
Hungria	74.623	3.141	238.552
Irlanda	60	3	203
Islândia	27.690	1.129	85.853
Itália	840.552	34.907	2.652.092
Iugoslávia	94.842	4.144	314.951
Malta	1.177	40	3.047
Noruega	372.678	16.711	1.268.319
Polónia	104.118	4.584	348.406
Reino Unido	128.241	5.331	404.881
Rumânia	11.383	555	42.180
Suécia	822.648	36.622	2.777.090
Suíça	52.645	2.139	162.235
Checoslováquia	84.547	3.402	258.491
União Sul Africana	16.666	688	52.258
OCEÂNIA	5.969	263	20.013
Austrália	5.668	250	18.993
Nova Zelândia	301	13	1.020
Total	17.937.205	752.756	57.128.054

II — CAFÉ INDUSTRIALIZADO

DESTINO	Sacas de 60 quilos	Equivalência em mil U.S.\$	Valor em mil Cr\$
CAFÉ SOLÚVEL			
AMÉRICA DO SUL	522	15	2.343
Paraguai	211	6	1.034
Uruguai	311	9	1.309
EUROPA: Finlândia	34	2	367
Total	556	17	2.710
CAFÉ TORRADO			
AMÉRICA DO NORTE: Canadá	6	0	26

Observações: — 1 saca de café cru equivale, aproximadamente a 14,5 quilos de café solúvel e a 48 quilos de café torrado. Fonte: I. B. C.

Importação de café pelos Estados Unidos

JANEIRO A JUNHO DE 1960 (Em confronto com igual período do ano anterior) Unidade: saca de 60 quilos

PAÍSES DE PROCEDÊNCIA

AMÉRICA LATINA	JANEIRO A JUNHO 1960		JANEIRO A JUNHO 1959		Acréscimo ou decréscimo em relação a 1959
	Saca/60K	%	Saca/60K	%	Volume
Pan-American Coffee Bureau					
Brasil	4 480 868	41,6	4 833 140	42,7	— 352 272
Colômbia	1 875 190	17,4	2 254 317	19,9	— 379 127
México	810 647	7,5	850 460	7,5	— 39 813
Guatemala	394 360	3,7	456 101	4,0	— 61 741
Salvador	332 839	3,1	449 761	4,0	— 116 922
Venezuela	194 480	1,8	294 110	2,6	— 99 630
República Dominicana	180 045	1,7	159 756	1,4	— 20 289
Costa Rica	90 473	0,8	148 474	1,3	— 58 001
Equador	36 298	0,3	22 682	0,2	— 13 616
Nicarágua	126 497	1,2	142 886	1,3	— 16 389
Honduras	175 095	1,6	136 341	1,2	— 38 754
Cuba	959	—	18 219	0,2	— 17 260
Panamá	12 588	0,1	9 545	0,1	— 3 043
TOTAL: Pan-American Coffee Bureau	8 710 339	80,8	9 775 792	86,4	— 1 065 453
Peru	74 821	0,7	47 401	0,4	— 27 420
Haití	49 900	0,5	32 597	0,3	— 17 303
Índias Britânicas	21 691	0,2	27 767	0,2	— 6 076
Guiana Francesa	—	—	7 226	0,1	— 7 226
Guiana Holandesa	7 156	0,1	3 156	—	— 3 411
Bolívia	6 052	0,1	898	—	— 5 154
Índias Holandesas	1 247	—	3 681	—	— 2 434
Paraguai	4 378	—	—	—	— 4 378
Chile	—	—	250	—	— 250
Canadá	8	—	3	—	— 5
Guiana Inglesa	30	—	—	—	— 30
TOTAL:	165 283	1,6	123 568	1,0	— 41 715
TOTAL:	8 875 622	82,4	9 899 360	87,4	— 1 023 738

Continua

Continuação **Importação de café pelos Estados Unidos**

JANEIRO A JUNHO DE 1960 (Em confronto com igual período do ano anterior)		JANEIRO A JUNHO 1959		JANEIRO A JUNHO 1959		Acréscimo ou decréscimo em relação a 1959	
PAÍSES DE PROCEDÊNCIA		Saca/60K	%	Saca/60K	%	Volume	%
ÁFRICA							
Congo Belga	164 539	1,5	177 570	1,6	—	13 031	— 7,3
África Portuguesa	442 452	4,1	368 885	3,3	+	73 567	+ 19,9
África Britânica Ocidental	456 655	4,3	400 993	3,5	+	55 662	+ 13,9
África Francesa e Madagascar	327 229	3,1	210 040	1,9	+	117 189	+ 55,8
Etiópia	423 482	3,9	188 652	1,7	+	234 830	+ 124,5
África Britânica Oriental	59 841	0,4	48 066	0,4	—	8 225	— 17,1
Libéria	10 168	0,1	10 766	0,1	—	598	— 5,6
União Sul Africana	3 222	—	1 175	—	+	2 047	+ 174,2
TOTAL ÁFRICA:	1 867 588	17,4	1 406 147	12,5		461 441	32,8
ÁSIA E OCEÂNIA							
Arábia	6 509	0,1	7 797	0,1	—	1 288	— 16,5
Indonésia	9 000	0,1	4 918	—	+	4 082	+ 83,0
Singapura	1 253	—	2 637	—	—	1 384	— 52,5
Índia	1 812	—	2 477	—	—	665	— 26,8
Ásia Portuguesa	2 228	—	1 667	—	+	561	+ 33,7
TOTAL ÁSIA E OCEÂNIA:	20 802	0,2	19 496	0,1	+	1 306*	+ 6,7
VÁRIOS	—	—	3 381*	—	—	3 381	— 100,0
TOTAL:	10 764 012	100,0	11 328 384	100,0	—	564 372	— 5,0
Importação dos Principais Produtores:							
Brasil	4 480 868	41,6	4 833 140	42,7	—	352 272	— 7,3
Colômbia	1 875 190	17,4	2 254 317	19,9	—	379 127	— 16,8
Fedecame(*)	2 479 002	23,0	2 768 333	24,5	—	289 331	— 10,5
Outros	1 928 952	18,0	1 472 594	12,9	+	456 358	+ 31,0
TOTAL:	10 764 012	100,0	11 328 384	100,0	—	564 372	— 5,0

(*) Importação da Suíça e Palestina.

(*) Não incluído Porto Rico.

FONTES: Departamento do Comércio dos Estados Unidos e Bureau Pan-Americano do Café.

Cotações de café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória

SETEMBRO DE 1960

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos R. - Tipo 4	Sem descrição Tipo - 4	Tipo 7	Tipo 7
1	593 50	568 50	553 50	435 00	375 00
2	593 50	576 50	560 00	450 00	400 00
5	593 50	583 50	576 50	455 00	405 00
6	593 50	586 50	580 00	465 00	415 00
8	—	—	—	465 00	415 00
9	593 50	586 50	580 00	465 00	415 00
12	593 50	588 50	583 50	470 00	417 00
13	595 00	590 00	585 00	480 00	417 00
14	595 00	590 00	585 00	480 00	417 00
15	595 00	590 00	585 00	480 00	417 00
16	595 00	590 00	585 00	480 00	417 00
19	595 00	590 00	585 00	480 00	417 00
20	596 50	591 50	586 00	480 00	417 00
21	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
22	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
23	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
26	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
27	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
28	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
29	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
30	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00
Mínima	593 50	568 50	553 50	435 00	375 00
Média	595 22	588 17	581 85	472 61	413 33
Máxima	596 50	591 50	586 50	480 00	417 00

Cotações de café brasileiro no disponível de Nova York

SETEMBRO DE 1960

Em cents. por libra pêso (453,60)

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
1	34.50	33.50	37.25	36.00	—
2	N/Cot.	N/Cot.	37.25	36.00	—
6	"	"	37.25	36.00	—
7	"	"	37.25	36.00	—
8	"	"	37.25	36.00	—
9	"	"	37.25	36.00	—
12	"	"	37.25	36.00	—
13	"	"	37.25	36.00	—
14	"	"	37.25	36.00	—
15	"	"	37.25	36.00	—
19	"	34.00	37.25	36.00	—
20	"	34.00	37.25	36.00	—
21	35.00	34.25	37.00	36.50	—
22	35.00	34.25	37.00	36.50	—
23	35.00	34.25	37.00	36.50	—
26	35.00	34.25	37.00	36.50	—
27	35.00	34.25	37.00	36.50	—
28	35.00	34.25	37.00	36.50	—
29	35.00	34.25	37.00	36.50	—
30	35.00	34.25	37.00	36.50	—
Mínima	35.00	33.50	37.00	36.00	
Média	34.94	41.72	37.15	36.20	
Máxima	35.50	34.25	37.25	36.50	

COTAÇÕES DE CAFÉ NÃO BRASILEIRO EM NOVA YORK

MÊS DE SETEMBRO DE 1960

Em cents. por libra pêso (453,60)

PROCEDÊNCIA	SANTOS				MÉDIA
	7	14	21	28	
COLÔMBIA:					
Medelim Excelso	44.86	44.86	44.75	45.00	44.87
Armênia	44.86	44.86	44.75	45.00	44.87
Manizales	44.86	44.86	44.75	45.00	44.87
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	42.00
EQUADOR:					
Lavado	(2) 37.00	(2) 37.00	(2) 37.00	(2) 36.75	36.94
Extra não lavado	(2) 29.00	(2) 29.00	(2) 29.00	(2) 29.00	29.00
GUATEMALA:					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Borbon					
Extra primeira	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 40.75	(2) 41.25	41.00
Lavado	(2) 41.50	(2) 40.50	(2) 40.25	(2) 40.75	40.75
HAITI:					
Lavado bom mole	41.00	41.00	40.00	(2) 41.00	40.75
Catado à mão	33.75	33.75	33.50	(2) 34.50	33.88
HONDURAS:					
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Tipo 5 — Comum duro	"	"	"	"	
MÉXICO:					
Coatepec	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Tapachula primeira	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.00	(2) 41.25	41.31
NICARÁGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	"	"	"	"	
S. SALVADOR					
Central Standard	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
S. DOMINGOS:					
Lavado bom mole	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 36.50	(2) 37.25	37.94
Fino	(2) 39.50	(2) 39.50	(2) 37.00	(2) 37.75	38.44
VENEZUELA:					
Tachiras	(2) 41.25	(2) 41.25	(2) 40.50	(2) 41.75	41.19
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	(2) 41.25	(2) 41.50	(2) 41.00	41.75	41.38
Natural robusta	24.25	24.75	24.00	24.00	24.25
MÓCA:					
Móca arábia	(2) 42.50	(2) 42.50	(1) 41.00	(2) 42.50	42.38
INDONÉSIA:					
Genuino lavado	(2) 54.50	(2) 54.50	(2) 54.00	(2) 54.75	54.44
UGANDA:					
Lavado	(2) 19.50	(2) 19.50	(2) 19.00	(2) 18.75	19.19
ETIÓPIA:					
Harrar	(2) 36.00	(2) 36.00	(2) 36.00	(2) 36.00	36.00
Djima	(2) 35.25	(2) 35.25	(2) 35.25	(2) 35.25	35.25
COSTA MARFIM:					
Courant robusta	17.00	17.25	N/Cot.	N/Cot.	17.13

Observação: 2) As cotações acima se referem a "Desembarcado à vista líquido".

Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças

AGOSTO DE 1960
I — MERCADO OFICIAL — VENDAS A VISTA

D I A S	Londres Libra	N. York dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
1.....	53 14 44	18 92 00	4 39 51	0 66 02	N/Cot.	1 65 96	N/Cot.	3 66 67	5 01 76
2.....	53 15 20	18 92 00	4 39 70	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
3.....	53 14 44	18 92 00	4 39 51	0 66 02	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
4.....	53 14 63	18 92 00	4 39 51	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
5.....	53 15 20	18 92 00	4 39 51	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 95
6.....	53 14 44	18 92 00	4 39 51	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 93
7.....	53 14 44	18 92 00	4 39 51	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 93
8.....	53 15 38	18 92 00	4 39 51	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 93
9.....	53 16 52	18 92 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 76
10.....	53 17 84	18 92 00	4 39 75	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 76
11.....	53 18 03	18 92 00	4 38 75	0 66 41	»	1 65 96	»	3 66 86	5 01 57
12.....	53 19 93	18 92 00	4 38 75	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 05	5 01 57
13.....	53 19 74	18 92 00	4 38 19	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 05	5 01 76
14.....	53 18 22	18 92 00	4 38 19	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 05	5 01 76
15.....	53 19 17	18 92 00	4 38 57	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 05	5 01 76
16.....	53 19 17	18 92 00	4 38 57	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 05	5 01 76
17.....	53 18 03	18 92 00	4 38 75	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 76
18.....	53 15 76	18 92 00	4 38 92	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 76
19.....	53 17 09	18 91 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 57
20.....	53 19 93	18 91 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 57
21.....	53 18 98	18 92 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 57
22.....	53 18 98	18 92 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 57
23.....	53 19 36	18 92 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 76
24.....	53 19 36	18 92 00	4 39 32	0 66 41	»	1 65 96	»	3 67 24	5 01 76
25.....	53 14 44	18 92 00	4 38 19	0 66 02	—	1 65 67	—	3 66 67	5 01 57
26.....	53 17 40	18 92 00	4 39 12	0 66 40	—	1 65 95	—	3 67 02	5 01 76
27.....	53 19 93	18 92 00	4 39 92	0 66 41	—	1 65 96	—	3 67 24	5 01 95
28.....	53 14 44	18 92 00	4 38 19	0 66 02	—	1 65 67	—	3 66 67	5 01 57
29.....	53 17 40	18 92 00	4 39 12	0 66 40	—	1 65 95	—	3 67 02	5 01 76
30.....	53 19 93	18 92 00	4 39 92	0 66 41	—	1 65 96	—	3 67 24	5 01 95
31.....	53 14 44	18 92 00	4 38 19	0 66 02	—	1 65 67	—	3 66 67	5 01 57
Mínima ..	53 14 44	18 92 00	4 38 19	0 66 02	—	1 65 67	—	3 66 67	5 01 57
Média.....	53 17 40	18 92 00	4 39 12	0 66 40	—	1 65 95	—	3 67 02	5 01 76
Máxima ..	53 19 93	18 92 00	4 39 92	0 66 41	—	1 65 96	—	3 67 24	5 01 95

Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças

II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS A VISTA

AGOSTO DE 1960

D I A S	Londres Libra	N. York dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
1.....	51 56 59	18 36 00	4 26 32	0 64 08	N/Cot.	1 60 35	N/Cot.	3 55 63	4 86 72
2.....	51 57 32	18 36 00	4 26 50	0 64 08	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
3.....	51 56 59	18 36 00	4 26 32	0 64 08	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
4.....	51 56 59	18 36 00	4 26 32	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
5.....	51 57 32	18 36 00	4 26 32	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
6.....	51 56 59	18 36 00	4 26 50	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
8.....	51 56 59	18 36 00	4 26 50	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 91
9.....	51 57 51	18 36 00	4 26 32	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 72
10.....	51 58 61	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 72
11.....	51 59 89	18 36 00	4 25 58	0 64 26	„	1 60 49	„	3 55 82	4 86 54
12.....	51 60 08	18 36 00	4 25 58	0 64 26	„	1 60 63	„	3 56 00	4 86 54
13.....	51 61 91	18 36 00	4 25 58	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
16.....	51 61 73	18 36 00	4 25 03	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
17.....	51 60 26	18 36 00	4 25 03	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
18.....	51 60 26	18 36 00	4 25 03	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
19.....	51 61 73	18 36 00	4 25 22	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
20.....	51 61 18	18 36 00	4 25 40	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 00	4 86 72
22.....	51 61 18	18 36 00	4 25 40	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 72
23.....	51 60 08	18 36 00	4 25 58	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 19	4 86 72
24.....	51 57 87	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 19	4 86 54
25.....	51 59 16	18 36 00	4 25 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 19	4 86 54
26.....	51 61 91	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 54
27.....	51 60 81	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 54
29.....	51 60 81	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 72
30.....	51 61 36	18 36 00	4 26 14	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 72
31.....	51 61 36	18 36 00	4 25 91	0 64 26	„	1 60 49	„	3 56 18	4 86 72
Mínima.....	51 56 59	18 36 00	4 25 03	0 64 08	—	1 60 35	—	3 55 63	4 86 54
Média.....	51 59 43	18 36 00	4 25 90	0 64 24	—	1 60 49	—	3 55 97	4 86 73
Máxima.....	51 61 91	18 36 00	4 26 50	0 64 26	—	1 60 63	—	3 56 19	4 86 91

ÍNDICE

COLABORAÇÕES:

Observações técnico-científicas sobre os componentes do café — J. B. Ferraz de Menezes Jr. e Bento Augusto de Almeida Bicudo	5
Colheita do café — A. Carvalho	9

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Conhecimento da biologia da broca do café e o combate à praga — J. Bergamin	12
Aumentaram as importações de café pela Itália — 1959	13
Contrôle de ervas daninhas durante a colheita do café — José Calil	15

ATOS OFICIAIS:

Instituto Brasileiro do Café — Resolução n.º 176, de 8-9-60. Comunicação n.ºs. 60/101 (2-9-60), 60/106 (8-9-60), 60/108 (19-9-60) e 60/109, de setembro de 1960	16-18
Semana “Luís de Queirós”	19
Quotas de exportação dos países membros do Convênio Internacional do Café	21
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café, Nova York — agosto de 1960	22

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 417, de setembro de 1960 ..	36
Safra de café paranaense: 1960/61	42
Exportação brasileira de café em setembro de 1960	47
Café disponível nos portos de exportação, em 30 de setembro de 1960 ..	47
Exportação brasileira de café — segundo os países de destino — junho e janeiro a junho de 1960	48
Exportação brasileira de café industrializado — segundo os países de destino — junho e janeiro a junho de 1960	50
Exportação brasileira de café — segundo os países de destino — safra 1959/60	51
Importação de café pelos Estados Unidos — Janeiro a junho de 1960	53
Cotações de café no disponível em Santos, R io de Janeiro e Vitória, setembro/1960	55
Cotações de café brasileiro no disponível de Nova Iorque, setembro/1960 ..	56
Cotações de café não brasileiro em Nova Iorque, setembro de 1960	57
Câmbio no Rio de Janeiro sobre diversas praças — agosto/1960, Mercado oficial — vendas a vista	58
II — Mercado Oficial — Compras a vista	59
Movimento de café na praça de Santos — julho de 1960	APENSO
Balancete da Receita e despesa do Patrimônio do Instituto do Café do Estado de São Paulo, em 31 de dezembro de 1960	APENSO

Movimento de café na praça de Santos

JULHO DE 1960

D I A S	ENTRADAS POR PROCEDÊNCIA					TOTAL	FERROVIÁRIO		Rodoviário	Embarcado	Revertido	Estóque Físico
	Paulista	Mineiro	Goiano	Para-naense	Mato-grossense		E.F.S.J.	E.F.S.				
1	21 973	6 846	—	8 013	—	36 832	1 800	35 032	—	—	—	—
2	7 904	402	—	1 500	—	9 806	2 244	7 562	—	71 609	—	—
4	16 820	5 814	—	1 300	—	23 934	17 034	6 900	—	22 775	—	—
5	10 402	2 070	—	—	—	12 472	7 042	5 430	—	28 912	—	—
6	12 650	1 435	320	1 870	—	16 275	2 722	8 146	5 407	69 980	—	—
7	14 725	2 421	360	2 604	—	20 110	1 480	11 272	7 358	77 748	—	—
8	24 713	1 340	2 583	210	300	29 146	19 644	9 502	—	73 433	—	—
9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13 366	—	—
11	43 519	4 824	2 464	2 200	200	53 207	31 232	21 975	—	20 102	—	—
12	16 581	2 352	50	550	—	19 533	13 287	6 246	—	42 560	—	—
13	7 904	570	—	50	—	8 524	1 794	6 730	—	43 007	—	—
14	7 858	3 148	579	768	408	12 761	—	—	12 761	29 537	—	—
15	17 715	1 221	190	2 618	—	21 744	6 651	10 886	4 207	41 308	—	—
16	14 810	1 224	—	—	—	16 034	8 944	7 090	—	56 543	—	—
18	28 246	10 515	3 000	4 000	—	45 761	38 471	7 290	—	48 053	1 834	4 314 161
19	33 119	—	7 443	1 167	—	41 729	38 029	3 700	—	34 822	15 116	4 336 184
20	3 412	500	3 010	2 500	—	9 422	5 722	3 700	—	64 005	438	4 282 039
21	18 838	408	520	9 097	99	28 962	5 323	9 265	14 374	63 309	74	4 233 402
22	3 288	—	1 797	820	—	5 905	1 083	4 822	—	75 391	136	4 164 052
23	5 689	208	602	840	780	8 119	2 210	5 609	—	36 462	—	4 135 709
25	8 919	—	351	—	300	9 570	3 991	5 579	—	13 193	38	4 173 856
26	10 045	—	504	1 800	—	12 349	6 307	6 042	—	53 862	234	4 132 577
27	5 700	246	—	1 200	—	7 146	3 829	3 317	—	46 479	250	4 093 494
28	7 156	600	—	600	—	8 356	5 080	3 276	—	77 711	257	4 024 396
29	7 451	720	—	—	—	8 171	4 935	3 236	—	93 641	158	3 950 359
30	3 105	—	—	—	—	3 105	3 105	—	—	158 468	240 246	4 035 242
Total	352 542	46 864	23 773	43 707	2 087	468 973	232 259	192 607	44 107	1 356 276	258 781	—

Observação: — De 1º a 18 — período de reverificação de estoque.

BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO PATRIMÔNIO DO INSTITUTO DE
CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO, EM 31 DE DEZEMBRO DE 1959

RECEITA			DESPESA		
	Cr\$	Cr\$		Cr\$	Cr\$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
<i>Ordinária</i>			<i>Serviço da Dívida Fundada</i>		
Tributária	253.076.257,90		Empréstimo		
Patrimonial	128.745.633,20		Externo .	145.317.802,70	
Industrial	10.850,00	381.832.741,10	Empréstimo		
			Interno p/		
			Conversão		
			da Dívida		
			Externa	3.706.838,00	149.024.640,70
			<i>Créditos Especiais</i>		
<i>Extraordinária</i>			Encargos Diversos	37.091.528,40	
Diversos	67.880.112,70	449.712.853,80	Administração Imobiliária	11.521.360,80	
			Administração	36.782.915,90	234.420.445,80
RECEITA EXTRAORDINÁRIA			CRÉDITOS ADICIONAIS		
Restos a Pagar — 1959	105.808.812,70		Decreto n.º 35.509, de 17-9-1959	186.147,30	
Depósitos	278.891,50		Decreto n.º 35.843 de 24-11-1959	1.219.867,90	
Diversos	43.586.109,50	149.673.813,70	Decreto n.º 35.974, de 16-12-1959	88.500.000,00	
			Decreto n.º 36.034, de 24-12-1959	15.000.000,00	104.906.015,20
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			DESPESA EXTRAORDINÁRIA		
		599.386.677,50	Restos a Pagar — 1954	5.276.188,00	
Em Bancos	106.996.574,20		Restos a Pagar — 1955	3.775,00	
Em Caixa	75.380,10	107.071.954,30	Restos a Pagar — 1956	7.430,00	
			Restos a Pagar — 1957	20.668.112,50	
			Restos a Pagar — 1958	31.321.032,20	
			Depósitos	2.046.996,80	
			Diversos	97.164.299,00	156.487.833,50
			SALDOS PARA O EXERCÍCIO SEGUINTE		
			Em Bancos	196.135.392,30	
			Em Caixa	167.335,00	
			Correspondentes no Estrangeiro	14.341.600,00	210.644.327,30
					706.458.621,80

Departamento de Contabilidade em 31 de Dezembro de 1959.

WALDEMAR CAMARGO ABREU
Chefe do Departamento de Contabilidade
Substituto
G. Livros — C. R. C. — Sp. n.º 5159
VISTO
Auditoria da Fazenda 31-12-1959.

GARCIA NEVES DE MORAES FORJAZ JR.
Gerente, Substituto

DEMÉTRIO VIEIRA DANESE
Auditor da Secretaria da Fazenda
Contador — CRC — Sp. 476



Cafeteiro em flor

